

La Principauté

By Romaric Olivot

Restaurant Gastronomique

Les produits frais, les alliances de saveurs, les préparations inédites, les cuissons subtiles
signent la créativité culinaire de cette carte de saison.

Le goût des bonnes choses est un enchantement.

*Fresh products, flavors alliances, novel preparations, subtle cooking sign the culinary creativity
of this season "à la carte menu".*

The taste of the finer things is an enchantment.

Les artisans producteurs locaux, nos partenaires

Les pains, artisan boulanger Au fournil des bons « Gout »

La pomme de terre de Juniville

Jeunes pousses – LB pousses de Montmédy

Miel des Ardennes – Le Gut Miel de Sedan

Les escargots – Les Gourmets de Biermes

Jambon des Ardennes – Salaisons de Haybes

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France - French meats / **Agneau origine U.K. ou U.E.** – Lamb of U.K. or E.U. origin

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Menu La Principauté

42 €

Effiloché de lapereau sur un lit de purée de panais au persil

Shredded young rabbit, parsley parsnip purée

ou

Œuf parfait sur une crème de cèpes, éclats de lard

Perfect cooked egg, cream of porcini mushroom, bacon bits

Côtes d'agneau aux épices douces, cromesquis de pomme de terre,

crème d'aubergine grillée

Sweet-spiced lamb chops, potato cromesquis, grilled eggplant cream

ou

Joues de lotte en panure, crème de courge,

feuilles de chou de Bruxelles à l'huile d'amande

Breaded monkfish cheeks, squash cream, Brussels sprout leaves with almond oil

Palet breton, mousseline de pistache, éclats de fruits rouges

Breton shortbread, pistachio mousseline, red berry pieces

ou

Panna cotta, crumble de cacao, gelée de chocolat 75%

Panna cotta, cocoa crumble, 75% chocolate jelly

Menu Découverte

Le Midi

32 €

Formule Entrée-Plat ou Plat-Dessert 24 €

∞

Le Soir

Uniquement en formule Soirée-étape et Demi-pension

Coleslaw d'endive rouge et carotte jaune, jambon des Ardennes

Red endive and yellow carrot coleslaw, Ardennes ham

ou

Betteraves plurielles, rillettes de truite fumée

Mixed beetroot, smoked trout rillettes

Piccata de veau, gnocchi au pesto de graines de courge,
fine purée de patate douce au miel

Veal piccata, pumpkin seed pesto gnocchi, sweet potato purée with honey

ou

Duo de poisson, tarte fine de légumes, crème d'aubergine

Duo of fish, thin vegetable tart, eggplant cream

Tartelette aux pommes, crème amande et cassis

Apple tartlet, blackcurrant almond cream

ou

Mousse au chocolat, pépites de spéculos, chocolat blanc

Chocolate mousse, Speculoos crumbs, white chocolate

En accompagnement, à partager :

Petite planche beurre / fleur de sel / huile d'olive 5€ (pour 2 pers.)

To share : butter, fleur de sel & olive oil board €5 (for 2)

Les Entrées / Starters

Escargots rôtis au beurre d'ail et persil,

palets de céleri confit au sel, crème de pecorino

Roasted snails in garlic and parsley butter, confit celery root discs, pecorino cream

Vins conseillés : Riesling Grand Cru Schoenenbourg – H. Ehrhart / Chablis 1^{er} Cru – Côte de Léchet

18 €

Sabayon au beurre de crustacés, éclats de gambas,

timbale de carottes glacées

Shellfish butter sabayon, shrimp shavings, glazed carrot timbale

Vins conseillés : Château St-Jean des Graves / Valençay « Batfers » Domaine Jean François Roy

16 €

Médailillon de cabillaud à la nacre, fine purée de maïs à l'huile de truffe,

tuile de pomme de terre à l'huile d'olive

Pearl-seared cod medallion, fine sweetcorn purée with truffle oil, olive oil potato tuile

Vins conseillés : Château de Berne – Côte de Provence / Crozes-Hermitage – Domaine des Remisières

18 €

PLAT SIGNATURE

35 €

Ris de veau aux morilles

Fine purée au beurre



*J'aime cette cuisine qui a une histoire. Celle qui demande du temps,
de la précision et surtout du respect pour le produit.*

J'ai choisi de mettre le ris de veau à l'honneur parce qu'il représente, à mes yeux, une certaine idée de la grande cuisine française. Autrefois incontournable sur les belles tables, ce produit noble et délicat s'est peu à peu fait plus discret. Pourtant, sa texture fondante, sa finesse et sa capacité à se marier avec des saveurs profondes en font un produit d'exception.

Avec les morilles, aux parfums de sous-bois, et une fine purée au beurre, je cherche avant tout à retrouver cette générosité des plats traditionnels, tout en apportant la précision et la légèreté qui sont les miennes.

À travers cette assiette, je souhaite faire vivre une cuisine de mémoire, une cuisine française sincère et généreuse, où les grands classiques ne sont pas figés dans le passé, mais continuent de vivre, de se transmettre et de procurer du plaisir.

CHEF OLIVOT

Les Plats / Main Dishes

Aiguillettes de Saint-Pierre, purée de panais au persil,
coulis de courge musquée et curry, crumble d'estragon, sauce kimizu

*John Dory fillet, parsnip and parsley purée, butternut squash and curry coulis,
tarragon crumble, kimizu sauce*

Vins conseillés : Pouilly Fumé – Domaine Seguin Cuvée Prestige / Pouilly Fuissé Vieilles Vignes – Domaine des deux roches

35 €

Médailillon de filet de bœuf, purée de pomme de terre aux girolles,
cromesquis de pomme de terre, gelée d'oignons fumés

Beef tenderloin medallion, potato purée with wild mushrooms, potato croquette, smoked onion jelly

Vins conseillés : Château Neuf du Pape « Le Miocène » - Domaine du Grand Veneur / St Estèphe – Château Lilian Ladouys

35 €

Ballotin de lapin laqué au miel,
fine purée d'olives noires et tarte fine de légumes, tuile de carottes jaunes

Honey-glazed rabbit ballotine, fine black olive purée, thin vegetable tart, yellow carrot tuile

Vins conseillés : Mercurey 1^{er} cru – Domaine Theulot Juillot / Brouilly « Vieilles Vignes » - Domaine Ruet

29 €

Dans une démarche éco-responsable, le Chef Olivot travaille ses mets en luttant contre le gaspillage,
nos plats sont servis dans des proportions adaptées.

Nous proposons toutefois une mousseline de légumes sur demande à discrétion.



*As part of an eco-responsible approach, Chef Olivot prepares his dishes with a focus on reducing waste ;
our meals are served in appropriately sized portions.*

However, we also offer a vegetable mousseline upon request, available in unlimited servings.

Les Fromages / Cheese

Le chariot de fromages - *Cheese trolley*

Vins conseillés : Chablis 1^{er} Cru – Côte de Léchet / Morgon « Les Grands Cras » Domaine Ruet

15 €

Les Desserts / Desserts

Sensation chocolat, cœur de Baileys sur un lit de cacao

Chocolate sensation, Baileys heart on a cocoa « soil » bed

15 €

Espuma de cheesecake, marmelade de pomme à l'Amaretto, tuile de caramel et chocolat

Cheesecake espuma, amaretto apple marmalade, caramel-chocolate tuile

15 €

Sphère de brioche perdue, ganache montée caramel poire au rhum, gelée de poire au rhum

Brioche French toast, whipped rum-pear caramel ganache, rum-pear jelly

15 €

Les Petits jusqu'à 12 ans...

... Children until 12 years old

Entrée - Plat - Garniture - Dessert

Starter - Main Course - Garnish - Dessert

18 €

Assiette de charcuteries / *Cooked pork meats on a slate*

ou tranche de saumon fumé / *Smoked salmon*

ou salade de tomate & dés de fromage / *tomato and cheese salad*

Steak haché / *Beef burger*

ou filet de poisson / *fish fillet*

ou aiguillettes de poulet croustillantes / *Crispy chicken aiguillette*

Potatoes / *Potato wedges*

ou purée de pomme de terre / *mashed potatoes*

ou ratatouille / *ratatouille*

Glace 2 boules (vanille, fraise, chocolat)

2 scoops of ice cream (vanilla, strawberry, chocolate)

ou coupe de fruits / *Fruit bowl*

ou mousse au chocolat, pépites de spéculos, chocolat blanc

chocolate mousse, Speculoos crumbs, white chocolate