

Entrées / Starters

16 Euros



Salade du Château,

« Salade, Magret de Canard Fumé et Foie gras de canard,
émincé de volaille, tomates »

Castle salad,

« Salad, Smoked Duck Breast and Duck Foie Gras, Sliced
Poultry, Tomatoes »



Velouté de choux-fleurs au lard fumé

Cauliflower soup with smoked bacon



Salade de la mer

« Poissons fumés et crevettes »
« Bouquet de Salade à l'Huile d'Olive et pamplemousse »

Seafood salad

« Smoked fish and shrimps »
« Bouquet of Salad with Olive Oil and Grapefruit »

- Prix net -

- Net price -

Les Ardoises /The Gourmet Slates

« Seul ou à partager » « **Alone or to share** »

26 Euros



Ardoise de charcuterie

« Bouquet de salade, jambon de pays, saucisson aux noix,
Pavé au poivre, coppa, rosette »

Charcuterie slate

« Bouquet of salad, country ham, walnut sausage,
peppercorn, coppa, rosette»



Ardoise des campagnes Briarde

« Bouquet de salade aux noix, Brie de Meaux, Coulommiers,
Pierre Robert, Fougerus »

Briarde countryside slate

« Bouquet of salad with walnuts, Brie de Meaux, Coulommiers, Fin
Briard with mustard, Pierre Robert, Fougerus »



L'ardoise Paysanne

« Bouquet de salade, jambon de pays, saucisson aux noix,
Pavé au poivre, coppa, rosette, Brie de Meaux, Coulommiers,
Pierre Robert, Fougerus »

The Peasant slate

« Bouquet of salad, country ham, walnut sausage,
Pavé with pepper, coppa, rosette, Brie de Meaux, Coulommiers, Fin
Briard with mustard, Pierre Robert, Fougerus »

- **Prix net** -

- Net price -

Poissons

Fischs

26 Euros



Médailon de lotte lardée

« Crème de chorizo et timbale de riz à l'espagnol »

monkfish medallion with bacon

« Chorizo cream and Spanish rice timbale »



Pavé de Cabillaud

« Huile d'olive au basilic et risotto »

Cod steak

« Olive oil with basil and risotto »

- **Prix net** -

- Net price -

Viandes

Meats

32 Euros



Fricassée de rognons de veau paysanne

« Sauce girolles et lardon, tagliatelles »

Fricassee of peasant veal kidneys

« Chanterelle and bacon sauce, tagliatelle »



Pièce de Bœuf Français

Facon Rossini

« Mousseline de pomme de terre au poivre de Sichuan »

French Beef, Rossini style

« Potato mousseline with Sichuan pepper »

- Prix net -

- Net price -

Fromage ou Desserts

Cheese or Desserts

15 Euros



Assiette de fromages de la Brie

« Petite salade aux noix »

Plate of Brie cheeses

« small walnut salad »



Baba, ananas frais, rhum à la cannelle

Baba, fresh pineapple, cinnamon rum



Duo chocolat en folie, glace pistache

Chocolate duo in madness, pistachio ice cream



Les douceurs du Baron

The sweets of the Baron

- Prix net -

- Net price -

Coupes Glacées, Ice cream

12 Euros



Chocolat Liégeois ou Café Liégeois

« Glace chocolat ou glace café et crème fouettée sucrée »

Chocolat Liégeois or Coffee Liégeois

« Chocolate ice cream or coffee ice cream and sweete whipped cream »



Dame Blanche

« Glace vanille et crème fouettée sucré, sauce chocolat »

White Lady

« Vanilla ice cream and sweet whipped Cream, chocolate sauce »



Poire belle Hélène

« Poire pochée, glace vanille, crème fouetté sucré et sauce chocolat »

Pear belle Hélène

« Poached pear, vanilla ice cream, sweet whipped cream and chocolate sauce »

Les parfums au choix 3 boules 8€ :

Ananas, Mangue, Fraise, Cassis, Noix de Coco, Pomme Verte, Citron
Vanille, Café, Chocolat Noir, Chocolat Gianduja, Pistache.

Flavors of your choice 3 scoops 8€

Pineapple, mango strawberry, blackcurrant, coconut, green apple, lemon, vanilla,
coffee, dark chocolate, Gianduja chocolate, pistachio.

- Prix net -

- Net price -