

Les Entrées...

<i>Maquereau brûlé, radis rose</i>	39 €
<i>Couleurs de betterave, parmesan de vache rouge</i>	37 €
<i>Huître rose N°00 de Florent Tarbouriech, en pot-au-feu</i>	43 €
<i>Poulpe et seiche en barigoule, champignons d'automne</i>	48 €
<i>Bœuf à la ficelle comme l'aimait mon père</i>	68 €
<i>Caviar et pomme de mer</i>	

Les Poissons...

<i>Rouget croustillant au poivre de Sarawak</i>	56 €
<i>Lentin de chêne</i>	
<i>Saint-Pierre confit, jus court au balsamique</i>	68 €
<i>Navet</i>	
<i>Bar de ligne cuisiné au curry vert</i>	72 €
<i>Chou pointu</i>	

Les Viandes...

<i>Ris de veau rôti au bois de tilleul, jus perlé</i>	72 €
<i>Girolle</i>	
<i>Poulette de la Cour d'Armoise aux escargots, jus à l'hysope</i>	62 €
<i>Laitue braisée</i>	
<i>Chevreuil mûré au whisky, béarnaise iodée</i>	64 €
<i>Pomme pissaladière</i>	

Menu Découverte

Couleurs de betterave, parmesan de vache rouge

OU

Maquereau brûlé, radis rose

~

Saint-Pierre confit, jus court au balsamique

OU

Poulette de la Cour d'Armoise aux escargots, jus à l'hysope

~

Chocolat Sura

OU

Prune rafraîchie à la bière d'ici

Entrée-Plat-Dessert au choix 115 €

Entrée au choix-Poisson-Viande-Dessert au choix 145 €

Menu Dégustation

(Proposé pour l'ensemble des convives, jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h30 au dîner)

Couleurs de betterave, parmesan de vache rouge

~

Huître rose N°00 de Florent Tarbouriech, en pot-au-feu

~

Bœuf à la ficelle comme l'aimait mon père

Caviar et pomme de mer

~

Rouget croustillant au poivre de Sarawak

~

Chevreuil mûré au whisky, béarnaise iodée

~

Sélection de fromages affinés et miel du château

~

Figue rôtie à l'hibiscus

190 €

Chef de Cuisine – Clément Leroy

Viandes et Poissons d'Origine Union Européenne

Prix nets et service compris

La Table du Connétable

Sélection de fromages affinés et miel du Château 24 €

Les Desserts... 21 €

Châtaigne et pomme Granny Smith

Comme une tarte soufflée

Chocolat Sura

Poire et noisette

Figue rôtie à l'hibiscus

Lait ribot

Prune rafraîchie à la bière d'ici

Malt