

Les Entrées...

<i>Collection de tomates anciennes 2016</i>	<i>42 €</i>
<i>Fleur de caviar, tourteau et lait de poule</i>	<i>68 €</i>
<i>Maquereau brûlé, radis rose</i>	<i>38 €</i>
<i>Poulpe et seiche en barigoule, premiers cèpes</i>	<i>48 €</i>

Les Poissons...

<i>Rouget croustillant au poivre de Sarawak</i> <i>Aubergine</i>	<i>56 €</i>
<i>Saint-Pierre confit, jus court au balsamique</i> <i>Navet</i>	<i>70 €</i>
<i>Dorade royale de ligne rôtie sur l'os, jus au curry vert</i> <i>Chou pointu</i>	<i>68 €</i>

Les Viandes...

<i>Pièce de veau, jus perlé au tilleul (pour deux personnes)</i> <i>Girolle</i>	<i>140 €</i>
<i>Pigeon rôti, salmis à l'olive noire</i> <i>Pomme pissaladière</i>	<i>54 €</i>
<i>Poulette de la Cour d'Armoise aux escargots, jus à l'hysope</i> <i>Laitue braisée</i>	<i>62 €</i>

Menu Découverte

Collection de tomates anciennes 2016

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)

Collection de tomates anciennes 2016

~

Fleur de caviar, tourteau et lait de poule

~

Foie gras de canard, consommé de melon

~

Rouget croustillant au poivre de Sarawak

~

Bœuf d'exception maturé, béarnaise au beurre d'algues

~

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 Créations Sucrées... 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