

À l'ombre du cyprès chauve...

ENTRÉES | STARTERS

La pêche sauvage* 20€

Mouillée à l'huile de gingembre citronnée, feuilles de bulbes et racines condimentées
Wild catch of the day, ginger lemon oil, bulb leaves and seasoned roots

Le potager en petit jardin 18€

Sélection de légumes crus, cuits, marinés et huile de betterave, volaille de Bresse AOP
Marinated garden vegetables, raw, cooked and beetroot oil, « Bresse » poultry AOP

Le chèvre 16€

Frit, coulant, crème de petit pois au parfum de menthe, feuilles de moutarde et julienne de racines
Goat cheese, deep-fried & runny, mint flavoured cream pea, mustard leaves, slivered roots

PLATS | MAIN COURSES

Le cochon* 31€

Laqué au vin rouge du Domaine de Fonscolombe, fumé, texture de céleri, lard de Colonnata, concassé de noisettes

The pig laquered with the Fonscolombe domain red wine, smoked, celery, lardo di colonnata, crushed hazelnuts

Le cabillaud* 28€

En pot au feu, jeunes légumes, écume de sarriette
The cod pot au feu, young vegetables, savory foam

Le risotto 24€

D'asperges, morilles, feuilles de jambon de Speck, espuma de marjolaine
The risotto, asparagus and morel, raw ham from Speck, marjoram froth

FROMAGES | CHEESE

Sélection de fromages des fermes voisines 12€

Local cheese plate

DOUCEURS | SWEETS

La poire 12€

Glaçage Dulcey, croustillant spéculoos, sirop d'épices douces
The pear, « Dulcey » icing, crusty speculoos, spiced syrup

Le citron 12€

En crémeux, sablé beurre salé, meringue
The lemon, cream, salted butter shortbread biscuit, meringue

Le chocolat 12€

Mousseux, caramel coulant, cacahuètes craquantes, fleur de sel
The chocolate mousse, runny caramel, crunchy peanuts, flower of salt

Café gourmand 12€

Coffee with gourmet desserts selection

* sans gluten/gluten free

Prix nets/net prices - Boissons non comprises/Beverage excluded

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE



MENU À 34 €

Entrée et plat Ou Plat et dessert

Starter and Main course Or Main course and dessert

MENU À 42 €

Entrée, plat et dessert

Starter, Main course and dessert

Choisissez votre dessert à la carte

Choose your dessert « à la carte »



*Veau né, élevé, abattu en France. Boeuf né, élevé, abattu en France.
Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011),
dont la liste est disponible à la réception. Tous nos plats et entrées sont susceptibles
de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale.*

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE



PARTENAIRES OFFICIELS 2019