

Déjeuner d'automne...



2L COLLECTION

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE

Déjeuner d'automne...



ENTRÉES | STARTERS

Thon mi-cuit 24 €

Copeaux de fenouil et jeunes carottes marinées, vinaigrette de thym au pamplemousse
Seared tuna, fennel and marinated young carrots, thyme and grapefruit vinaigrette

Carpaccio de daurade sauvage 21 €

Pickles croquants, sauce verveine
Wild sea bream carpaccio, crispy pickles, verbena sauce

Maquereau mariné 18 €

Navet à la fleur d'oranger, compotée d'agrumes
Marinated mackerel, orange blossom infused turnip, citrus fruit marmalade

PLATS | MAIN COURSES

Canard 24 €

Magret en croûte de céréales, caviar de betteraves au porto, jus de cuisson réduit
Duck breast fillet in cereal crust, beetroot caviar with port wine, stock jus

Veau 27 €

Polenta fondante caramélisée, mousseline de carottes à l'huile d'olive de « Claudy Daimay »
Veal, caramelized polenta, carrot mousseline with olive oil from « Claudy Daimay »

Cabillaud 24 €

Cuit lentement, racines de légumes glacées, émulsion d'amandes
Slowly cooked cod, glazed roots of vegetables, almond emulsion

Ravioles de langoustines 27 €

Façon pot au feu, bisque de langoustines
Dublin Bay prawns' raviolis in "pot-au-feu" style, Dublin Bay prawn's bisque

FROMAGES | CHEESE

Sélection de fromages des fermes voisines 16 €

Local cheese selection

DOUCEURS | SWEETS

Moelleux au chocolat guanaja, streusel cacao et parfait glacé à la noisette 14 €

Guanaja chocolate cake, cocoa streusel and hazelnut iced parfait

Mont blanc à la châtaigne, confit d'agrumes, essence de rhum 14 €

Chesnut Mont Blanc, candied citrus fruit, rum essence

Tarte fine aux figues rôties, fleur d'oranger et praliné aux noix 14 €

Fine tart of roasted figs, orange blossom and praliné with walnut

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 de la carte

Choose your dessert « à la carte »



*Tous nos plats peuvent être proposé sans gluten, le préciser à la commande
Our recipes can be served gluten free, please specify it when ordering*

*Viandes de France - French meat
Prix nets/net prices - Boissons non comprises/Beverage excluded
Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes
par contact du fait de la fabrication artisanale
Our recipes may contain traces of allergenic products by contact because of the artisanal production*