

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
Searched tuna, fennel and marinated young carrots, thyme and grapefruit vinaigrette

Caille aux épices douces 21€

Marinée aux herbes, butternut, citron confit et jus de roquette
Quail with sweet spices, marinated with herbs, butternut, confit lemon and rocket jus

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

Pomme façon Tatin, arlette aux épices, confiture de lait et crème fouettée au mascarpone 14€

Appel Tatin style, spices puff pastry, milk marmelade and mascarpone whipped cream



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