

*À l'ombre du cyprès chauve...*



PARTENAIRES OFFICIELS 2019

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE

## 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