

Menu Retour du Marché

Mercredi 15 Janvier 2025

Wednesday 15th of January 2025

Cannellonis Ricotta et Crème d'Ail (1, 7)

Ricotta Canelloni with Garlic Cream

Ou

Ballotine de Truite et Vinaigrette Tartufata (4, 7, 10)

Trout Ballotine with Tartufata Vinaigrette



Pavé de Truite, Sauce Vin de Crepy (4, 7)

Trout Steak, Crepy Wine Sauce

Ou

Médailon de Volaille, Sauce Vin Rouge (3)

Poultry Medallion, Red Wine Sauce

Subric de Poireaux et Risotto (3, 7)

Leek Subric and Risotto



Assiette de Fromages de Nos Régions (7)

Selection of Local Cheese



Tiramisu à la Myrtille (1, 3, 7)

Blueberry Tiramisu

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert - 36€

Entrée, Plat, Fromage et Dessert - 40€

Entrée & Plat, ou Plat & Dessert - 30€ (midi uniquement)


Plat du Jour - 25€ (midi uniquement)

Servi du lundi midi au jeudi soir, ainsi que vendredi midi (hors jours fériés)

Served from Monday for Lunch to Thursday for dinner, and Friday for Lunch (except bank holidays)

1	Céréales avec gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	8	Fruits à coques
2	Crustacés & produits à base de crustacés	9	Céleri & produits à base de céleri
3	Œufs & produits à base d'œufs	10	Moutarde & produits à base de moutarde
4	Poissons & produits à base de poissons	11	Graines de sésame & produits à base de graines de sésame
5	Arachides & produits à base d'arachides	12	Anhydride sulfureux, sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg, 10 mg/litre SO2
6	Soja & produits à base de soja	13	Lupin & produits à base de lupin
7	Lait & produits à base de lait	14	Mollusques & produits à base de mollusques

Menu Tentations

54€ 

Entrée / Starter
~
Poisson ou Viande
Meat or fish
~
Fromages de nos Régions
Selection of Regional Cheese
~
Dessert / Dessert

Menu Gastronomique

70€ 

Entrée / Starter
~
Poisson / Fish
~
Viande / Meat
~
Fromages de nos Régions
Selection of Regional Cheese
~
Dessert / Dessert

Les Entrées | Starters

Gravlax de Truite de Savoie et Riz à Sushi, Crème Grelette aux Oeufs d'Arencka et Pain Norvégien (1, 4, 7, 10) 28 €
Savoy Trout Gravlax and Sushi Rice,
Arencka Egg, Grelette Cream and Norwegian Bread

Foie Gras de Canard à la Clémentine, Pain d'Epices au Miel (1, 3) 28 €
Duck Foie Gras with Clementine, Honey Gingerbread

*Les numéros suivis d'un astérisque font référence aux allergènes contenus dans le plat (liste en fin de carte) *

Les plats « Fait Maison » sont élaborés à partir des produits Bruts Taxes et Services compris.

Toutes les Herbes, Poudres et Fleurs qui agrémentent nos plats sont comestibles



Les Poissons / Fish

Rosace de Saint Jacques et Risotto à l'Ail Noir, Sauce Orange (2)* 30 €
Scallops and Black Garlic Risotto with Orange Sauce

Pavé de Lieu Jaune et Langoustine, Petit Epeautre et 30 €
Mousseline de Topinambour, Bisque Crémée (1, 2, 4, 7)*
*Pollack and Langoustine Steak, Spelt and Jerusalem Artichoke
Mousseline, Creamy Bisque*

Les Viandes / Meat

Chapon Sauce aux Pépites de Trompette, 36 €
Palet de Patate Douce et Pomme de Terre en Duo,
Subric Forestière (3, 7)*
*Capon with Trumpet Nuggets Sauce, Sweet Potato and Potato Duo,
Forestry Subric*

Pavé de Cerf Sauce Hypocras et Déclinaison de Panais (7)* 36 €
Deer steak with Hypocras and Parsnip Declination

Les Fromages / Cheese

Assiette de Fromages (7)* ou Faisselle de Fromage Blanc, Coulis de 8 €
Fruits Rouges, Crème et Sucre (7)*
*Cheeses Plate or Drained Soft Fresh Cheese, Red Fruit sauce,
Cream and Sugar*

*Les numéros suivis d'un astérisque font référence aux allergènes contenus dans le plat
(liste en fin de carte)

Les plats « Fait Maison » sont élaborés à partir des produits Bruts

Taxes et Services compris.

Toutes les Herbes, Poudres et Fleurs qui agrémentent nos plats sont comestibles



CHÂTEAU DES COMTES DE CHALLES

Les Desserts / Desserts

Tarte Tatin Revisité Caramel Vanille (1, 3, 7, 8) 10 €
Revisited Vanilla Caramel Tart Tatin

Tartelette Chocolat Agrumes (1, 3, 7, 8) 10 €
Chocolate Citrus Tartlet

Baba au Rhum Vanille et sa Crème Glacée (1, 3, 7) * 10 €
Vanilla Rum Baba with Ice Cream

Brioche façon Pain Perdu au Génépi et Crème Glaçée (1, 3, 7, 8)* 10 €
French Toast style Brioche with Génépi and Ice Cream

Panaché de Desserts Chocolatés sur Ardoise (1, 3, 7, 8) * 15 €
Selection of Chocolate Desserts
(Supplément Menu Tentations ou Gastronomique 5 Euros)

Merci de bien vouloir choisir votre dessert en début de repas.
Thank you for choosing your dessert at the beginning of the meal

Liste des Allergènes | Allergen List

*Les numéros suivis d'un astérisque font référence aux allergènes contenus dans le plat
(liste en fin de carte) *

Les plats « Fait Maison » sont élaborés à partir des produits Bruts Taxes et Services compris.
Toutes les Herbes, Poudres et Fleurs qui agrémentent nos plats sont comestibles

1	Céréales avec gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	8	Fruits à coques
2	Crustacés & produits à base de crustacés	9	Céleri & produits à base de céleri
3	Œufs & produits à base d'œufs	10	Moutarde & produits à base de moutarde
4	Poissons & produits à base de poissons	11	Graines de sésame & produits à base de graines de sésame
5	Arachides & produits à base d'arachides	12	Anhydride sulfureux & sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO ₂
6	Soja & produits à base de soja	13	Lupin & produits à base de lupin
7	Lait & produits à base de lait	14	Mollusques & produits à base de mollusques

