

POUR COMMENCER...

Coeur de saumon bio confit doucement 14.5€

(entremet crémeux d'asperges, crumble noisette, croustillant d'asperges vertes, coulis de cresson et caviar de saumon)

Sur une terre "végétale", foie gras terrine 16.5€

(gelée de fraises, glace foie gras, céleri mariné et sponge cake au persil)

Oeuf bio coulant en chapelure de parmesan 17.5€

(morilles, asperges blanches, espuma persillade, chips de vitelottes)

Millefeuille d'artichaut et tartare de gambas carabineros 19.5€

(gelée de têtes relevée comme un gaspacho, crémeux d'avocat guacamole)

Tartine grillée aux sot l'y laisse de volaille bio 13.50€

(poitrine de porc croustillante, confit de pequillos au chorizo ibérique, shimenji)

Tartare de thon rouge 17.5€

(algue wakame, wasabi)

L'artichaut vinaigrette 12€

(servi entier)

AVANT DE CONTINUER SUR...

LES VIANDES GRANDS CRUS DE LA CANTINE

Carré d'agneau du Pays de Galles, en habit vert 29.5€

(tarte fine ratatouille/gingembre, ravioles frites de pommes de terre farcies olive/citron confit)

Cochon de lait luxembourgeois 25.5€

(mousseline de céleri aux noix, jus de cuisson, feijoada comme un condiment)

Filet de boeuf du terroir, mariné et fumé au whisky 32€

(dans un croustillant de pomme de terre crémeux de chou fleur à la fève de Tonka)

Tagliata de filet de boeuf 28.5€

(roquette, pecorino à la truffe, vieux balsamique et truffe d'été)

Pintade en 2 cuissons 27€

(suprême rosé et cuisse farcie: morilles et foie gras, suc de cuisson et gaufre de ratte au Beaufort)

LES CLASSIQUES DE VOTRE CANTINE

Risotto carnaroli 24.5€

(pata negra, parmesan, truffe)

Burger Black Angus 200 gr 24.50€

(sauce barbecue, fromage fumé, bacon, tomate, cornichon aigre doux)

NOS POISSONS ET PLATS VEGETARIENS

Aile de raie au beurre demi-sel 26€

(coques, carottes jaunes au combava, émulsion de coquillages, câpres frites)

Dos de cabillaud cuit basse température 26€

(embeurrée de céréales et réduction d'échalotes au pinot noir)

Homard breton décortiqué 38€

(célerisotto, tombée d'épinard et soja, homardine au lait de coco, râpé de mangue, tapioca soufflé)

🌿 Risotto végétarien 16.50€

(champignons, légumes)

🌿 Tarte fine ratatouille/gingembre et embeurrée de céréales 17.5€

(râpé de truffe d'été)

CANTINE

du Châtelet