

Le Saumon ⁴

18,00

Saumon mi-cuit, bouillon de Shiitake, anguille fumée, oignons

Salmon, Shiitake-Bouillon, eel, oignons
Lachs, Shiitake-Bouillon, Aal, Zwiebeln
Zalm, Shiitake-Bouillon, gerookte paling, uien

Les filets de sole ^{2, 3, 4, 7}

19,00

Limande farcis aux scampis, mousseline de homard au safran

Dab filled with gambas, lobster mousseline with saffron
Limande gefüllt mit Scampis, Hummer-Mousseline mit Safran
Zeetong, Schar gevuld met Scampis, Kreeft mousseline met saffraan

Les Saint-Jacques ^{14, 7}

19,00

Velouté de Salsifis et vanille, écume de lard fumé

The Jacques Scallops, sauce from Salsifis and vanilla, smoked bacon foam
Jakobsmuscheln, Salsifis-Vanille-Soße, Schaum von geräuchertem Speck
De Jakobsschelpen, saus van vanille en schorseneren, schuim van gerookte spek

Le Cromesquis ^{1, 9, 3}

17,00

Queue de bœuf et ris de veau, céleri rave et jus de veau au porto

Croquette of bovine caudate and sweetbread, celeriac and veal port jus
Krokette von Rinderschwanz und Kalbsbries, Knollensellerie und Kalb-Porto-Jus
Kroket van runderen caudate en kalfzwezerik, knolselderij en kalfsvlees porto Jus

Le Chèvre « Bio » ^{5, 7, 8}

16,00

Ballottine aux pommes, noix, salade croquante à l'Otafuku

Goat cheese with apples, nuts and salad with Ostafuku
Ziegenkäse mit Äpfeln, Nüssen und Salat mit Ostafuku
Geitenkaas met appels, noten en sla met Ostafuku

Les joues de veau ^{1, 9, 12} **21,00**

Façon bœuf bourguignon, Micro-Leave, cornes de gatte confites

*Veal cheeks on the type Bourguignon, Micro-Leave, potatoes
Kalbsbäckchen nach Art Bourguignon, Micro-Leave, Kartoffeln
Kalfsvlees op z'n Bourguignon, Micro-Leave, aardappelen*

Le Skreï ^{3, 4, 7} **22,00**

Dos de Skreï, écrasée de Charlotte au cerfeuil, fenouils, légumes glacés

*Skreï-back, puree of Charlotte and chervil, fennel, vegetables
Skreï-Rücken, Püree von Charlotte und Kerbel, Fenchel, Gemüse
Skreï rug, puree van Charlotte en kervel, venkel, groenten*

La Canette ^{1, 6, 12} **23,00**

Laquée, choux sautés, vin d'orange et d'épices, polenta

*Peking duck, cabbage, orange wine, polenta
Pekingente, Kohl, Orangen-Wein, Polenta
Peking eend, kool, oranje en kruiden wijn, polenta*

Le Bœuf « Galice » ^{3, (5), 7} **28,00/36,00/44,00**

200gr/ 300gr/ 400gr

Béarnaise Minute, salade vinaigrette, pommes parisiennes

*Beef „Galice“, béarnaise, salad vinaigrette, potato
Rinderfilet « Galice », Béarnaise, Salat Vinaigrette, Kartoffeln
Rundflees „Galice“, béarnaise, sla vinaigrette, aardappelen*

Le Burger Château ^{1, (5), 7, 10} **22,00**

Wagyu - façon burger, foie gras poêlée, buratta au syphon, mayo truffée

*Wagyu burger, foie gras, Burrata foam, truffle mayonnaise
Wagyu-Burger, Gänseleber, Buratta-Schaum, Trüffelmayonnaise
Wagyu-Burger, foie gras, Burrata schuim, truffelmayonaise*

Les Pappardelle ^{1, 3, 7} **18,00**

Légumes de saison, espuma de parmesan

*Pappardelle with Seasonal Vegetables, Parmesan espuma
Pappardelle mit Saisongemüse, Parmesan-Espuma
Pappardelle met seizoensgroenten, Parmezaanse espuma*

Tartelette au citron revisitée « Bio» ^{1, 3, 7} **10,00**

*Lemon tart
Zitronentart
Citroentaart*

Nougat glacé ^{3, 7, 8} **10,00**

Aux fruits sec et mousse de Kiwi

*Iced nougat, dry fruit and kiwi foam
Eiskaltes Nougat, getrocknete Früchte, Kiwi-Mousse
Bevroren nougat, droog fruit en Kiwi schuim*

Moelleux au chocolat ^{1, 3, 7} **12,00**

*Chocolate cake
Schokoladenkuchen
Chocoladetaart*

Sablé Breton ^{1, 3, 7} **11,00**

Aux poires rôties gelée de pommes vertes au gingembre

*Breton shortbread, roasted pear, green apples jelly with ginger
Sandplätzchen nach Art der Bretagne, gebratene Birnen, Gelee aus grünen Äpfeln mit Ingwer
Bretonse zandkoekjes, geroosterde peer, groene appels jelly met gember*

Les Fromages Affinés « Bio» ^{7, 8, 12} **14,00**

*Cheese plate
Käseplatte
Kaas plateau*

Menu du jour

Menu du jour en trois services	39,00
Menu du jour en trois services avec sélection de vins	59,00

Découvertes Gourmandes

Menu en 3 services *	50,00
Menu en 3 services avec sélection de vins	70,00
Menu en 5 services	65,00
Menu en 5 services avec sélection de vins	95,00

Servis par table entière, avant 20h30

Le foie gras

Mi-cuit au torchon, mousseline de brioche

Les Saint-Jacques

Velouté de Salsifis et vanille, écume de lard fumé

Sorbet au champagne

La canette

Laquée, choux sautés, vin d'orange et d'épices, polenta

La tartelette

au citron revisitée