

# Entrées / Starters

**16 Euros**



## **Salade Gourmande du Château,**

« Salade, magret de canard fumé et foie gras de canard,  
Émincé de volaille, tomates cerise »

## **Gourmet Salad of the Castle,**

« Salad, smoked duck breast and duck Foie Gras,  
Sliced poultry, cherry tomatoes »



## **Salade paysanne**

« Chèvre chaud et jambon de Bayonne »

## **Country Salad**

« Warm goat and Bayonne ham »



## **Rémoulade aux pommes et duo de saumon**

« Céleri rémoulade et saumon en tartare et fumé »

## **Apple remoulade and salmon duo**

« Celery remoulade and smoked salmon and tartare »

- Prix net -

- Net price -

# **Les Ardoises /The Gourmet Slates**

« Seul ou à partager » « **Alone or to share** »

**26 Euros**



## **Ardoise de charcuterie**

« Bouquet de salade, jambon de pays, saucisson aux noix,  
Pavé au poivre, coppa, rosette »

## **Charcuterie slate**

« Bouquet of salad, country ham, walnut sausage,  
peppercorn, coppa, rosette »



## **Ardoise des campagnes Briarde**

« Bouquet de salade aux noix, Brie de Meaux, Coulommiers,  
Pierre Robert, Fougerus »

## **Briarde countryside slate**

« Bouquet of salad with walnuts, Brie de Meaux, Coulommiers, Fin  
Briard with mustard, Pierre Robert, Fougerus »



## **L'ardoise Paysanne**

« Bouquet de salade, jambon de pays, saucisson aux noix,  
Pavé au poivre, coppa, rosette, Brie de Meaux, Coulommiers,  
Pierre Robert, Fougerus »

## **The Peasant slate**

« Bouquet of salad, country ham, walnut sausage,  
Pavé with pepper, coppa, rosette, Brie de Meaux, Coulommiers, Fin  
Briard with mustard, Pierre Robert, Fougerus »

- **Prix Net** -

- **Net price** -

# Poissons, Fische

## 26 Euros



**Risotto crémeux aux Noix de Saint-Jacques.**

« Huile d'olive au basilic »

**Creamy risotto with scallops.**

« Basil olive oil »



**Gratin de poisson à la Sétoise**

« Soupe de poisson et petit légumes »

**Sète-style fish gratin**

« Fish soup and small vegetable fricassee »

# Viandes, Meats

## 32 Euros



**Magret de canard aux griottes**

« Lentilles vertes du Puy au lard »

**Duck Breast with Morello Cherries**

« Puy Green Lentils with Bacon »



**Pavé de filet de Bœuf Français à la Briarde**

« Gratin de pomme de terre au Brie de Meaux et bouquet de salade »

**French Beef Fillet Steak with Briarde**

« Potato gratin with Brie de Meaux and salad bouquet »

- Prix Net -

- Net price -

# **Fromage ou Desserts**

## **Cheese or Desserts**

**15 Euros**



**Assiette de fromages de la Brie**

« Petite salade aux noix »

**Plate of Brie cheeses**

« Small walnut salad »



**Tarte fine aux pommes, glace vanille**

**Thin apple tart with vanilla ice cream**



**Baba et ananas créole**

« Avec ou sans rhum arrangé »

**Creole Baba and Pineapple**

« With or without rum »



**Pyramide des douceurs du Baron**

« Baron's Pyramid of Sweets »

- Prix Net -

- Net price -

# Coupes Glacées, Ice cream

## 12 Euros



### **Chocolat Liégeois ou Café Liégeois**

« Glace chocolat ou glace café et crème fouettée sucrée »

### **Chocolat Liégeois or Coffee Liégeois**

« Chocolate ice cream or coffee ice cream and sweete whipped cream »



### **Dame Blanche**

« Glace vanille et crème fouettée sucré, sauce chocolat »

### **White Lady**

« Vanilla ice cream and sweet whipped Cream, chocolate sauce »



### **Soufflé glacé à l'orange**

« Sauce chocolat noir, crème fouettée sucrée »

### **Frozen orange soufflé**

« Dark chocolate sauce, sweet whipped cream »



### **Les parfums au choix 3 boules 8€ :**

Ananas, Mangue, Fraise, Framboise, Noix de Coco, Pomme Verte, Citron  
Vanille, Café, Chocolat Noir, Pistache, Caramel beurre salé.

### **Flavors of your choice 3 scoops 8€ :**

Pineapple, Mango, Strawberry, Raspberry, Coconut, Green Apple, Lemon  
Vanilla, Coffee, Dark Chocolate, Pistachio, Salted Caramel.

- Prix Net-  
- Net price -