

# **Entrées / Starters**

**16 Euros**



## **Salade du Château,**

« Salade, Magret de Canard Fumé et Foie gras de canard,  
émincé de volaille, tomates »

## **Castle salad,**

« Salad, Smoked Duck Breast and Duck Foie Gras, Sliced  
Poultry, Tomatoes »



## **Velouté de choux-fleurs au lard fumé**

## **Cauliflower soup with smoked bacon**



## **Salade de la mer**

« Poissons fumés et crevettes »  
« Bouquet de Salade à l'Huile d'Olive et pamplemousse »

## **Seafood salad**

« Smoked fish and shrimps »  
« Bouquet of Salad with Olive Oil and Grapefruit »

- 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

## Fischs

**26 Euros**



### **Médailon de lotte lardée**

« Crème de chorizo et timbale de riz à l'espagnol »

### **monkfish medallion with bacon**

« Chorizo cream and Spanish rice timbale »



### **Pavé de Cabillaud**

« Huile d'olive au basilic et risotto »

### **Cod steak**

« Olive oil with basil and risotto »

- **Prix net** -

- Net price -

# **Viandes**

## **Meats**

### **32 Euros**



#### **Fricassée de rognons de veau paysanne**

« Sauce girolles et lardon, tagliatelles »

#### **Fricassee of peasant veal kidneys**

« Chanterelle and bacon sauce, tagliatelle »



#### **Pièce de Bœuf Français**

#### **Facon Rossini**

« Mousseline de pomme de terre au poivre de Sichuan »

#### **French Beef, Rossini style**

« Potato mousseline with Sichuan pepper »

- 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 »



**Baba, ananas frais, rhum à la cannelle**

**Baba, fresh pineapple, cinnamon rum**



**Duo chocolat en folie, glace pistache**

**Chocolate duo in madness, pistachio ice cream**



**Les douceurs du Baron**

**The sweets of the Baron**

- 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 »



### **Poire belle Hélène**

« Poire pochée, glace vanille, crème fouetté sucré et sauce chocolat »

### **Pear belle Hélène**

« Poached pear, vanilla ice cream, sweet whipped cream and chocolate sauce »

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

Ananas, Mangue, Fraise, Cassis, Noix de Coco, Pomme Verte, Citron  
Vanille, Café, Chocolat Noir, Chocolat Gianduja, Pistache.

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

Pineapple, mango strawberry, blackcurrant, coconut, green apple, lemon, vanilla,  
coffee, dark chocolate, Gianduja chocolate, pistachio.

- Prix net -

- Net price -