



MENU

RESTAURANT – LA MAISON DU CHÂTELAIN

STARTERS / ENTRÉES

- Soup of the day 10 €
- Soupe du jour

- Roasted vegetable Napoleon with goat cheese and roquette oil 12 €
- Napoléon de légumes grillés, fromage de chèvre et huile de roquette

- Prosciutto crudo, caramelized figs, basil and parmigiano 12 €
- Prosciutto crudo, figues caramélisées, basilic et parmesan

- Crostino of eggplant caviar served on mesclun salad 12 €
- Crostino de caviar d'aubergine servi sur une salade mesclun

MAIN COURSES/PLATS PRINCIPAUX

- Irish entrecote, caramelized brussel's sprouts, roquette sauce and French fries 23 €
- Entrecôte irlandaise, choux de bruxelles caramélisés, sauce roquette et frites

- Honey-soy glazed salmon, potato celeriac purée and pecan nuts bits 21 €
- Saumon glacé miel et soja, purée de pommes de terre au céleri et morceaux de noix de pécan

- Risotto with mushrooms ragout, goat cheese and melted thyme butter 19 €
- Risotto au ragoût de champignons, fromage de chèvre et beurre fondu au thym

- Tagliatelle with crispy zucchini, cream of mascarpone and truffle oil 19 €
- Tagliatelle et courgette craquante, crème de mascarpone et huile de truffe

- Caramelized radicchio and fontina lasagna 17 €
- Radicchio caramélisé et lasagnes au fromage fontina

- Caesar salad with rosemary croutons and farm chicken 17 €
- Salade César, croûtons au romarin et son poulet fermier

MENU

RESTAURANT – LA MAISON DU CHÂTELAIN

DESSERTS / DESSERTS

- | | |
|--|-----|
| - Vanilla scented mascarpone mousse served with red berry coulis and savoirdi
- Mousse de mascarpone parfum vanille, servi avec son coulis de baies rouges et boudoir | 9 € |
| - Lavender crème brûlée
- Crème brûlée à la lavande | 9 € |
| -Chocolate fondant, english custard
-Fondant au chocolat, crème anglaise | 9 € |
| - Vanilla ice cream with hot chocolate sauce
- Dame blanche | 9 € |

