



# LA TABLE DU CHÂTEAU

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

## Composez votre menu gastronomique

### Entrées

**Noix de Saint Jacques Boulonnaises snackées,**  
*purée de cerfeuil tubéreux et émulsion fumée,  
crèmeux de barbe aux oeufs de hareng*

**Foie gras de canard poêlé**  
*chutney aux fruits secs, écume légère à  
l'orange et au safran de la baie de somme, tuile  
croustillante*

**Chair de tourteau décortiqué**  
*sous une fine gelée à la mangue, guacamole et  
mayonnaise tandoori*

### Poissons

**Pavé de lotte en duo avec le poulpe**  
*fenouil confit et palet de pomme de terre,  
jus de bouillabaisse*

**Langoustines saisies en nage de citronnelle**  
*pois gourmands, condiments piquillos*

### Viandes

**Ris de veau dorés au sautoir**  
*salsifis et purée de chataignes, jus truffé*

**Suprême de pigeonneau des Flandres rôti,**  
*purée de maïs et champignons de saison,  
sauce salmis*

### Fromages

**Plateau de fromages «Maison Philippe Olivier»**  
*supplément 14€ par personne*

### Desserts

**Le Signature : Soufflé framboise**  
*sorbet framboise*

**Crèmeux chocolat 66% au baie de tinut**  
*déclinaison de mangue*

**Déclinaison acidulée**  
*sorbet citron basilic*

### choisissez votre dégustation

**89€**

Petite dégustation

Entrée

Poisson ou Viande

Dessert

**119€**

Grande dégustation

Entrée

Poisson

Viande

Pré-dessert

Dessert