

Les Entrées

<i>Foie Gras Mi-Cuit, Sauce Cacao, Fréssinette Rôtie à la Vanille & Brioche Toastée</i> <i>Half-Cooked Foie Gras with Coconut Sauce, Rosted Fréssinette with Vanilla & Toasted Brioche</i>	23
<i>Grecque de Légumes & ses Langoustines Rôties, Emulsions de Crustacés</i> <i>Greek of Vegetables & Roasted Crayfish, Shellfishes Emulsion</i>	25
<i>*Homard en Saladine, Vinaigrette au Combawa & sa Roquette</i> <i>Lobster in Saladine, Kaffir Lime Vinaigrette & Rocket Salad</i>	28
<i>Déclinaisons de Tomates, Granité, Tartare, Gaspacho & Cromesquis</i> <i>Tomato Declension, Granite, Tartar, Gazpacho & Cromesquis</i>	18

Formule Déjeuner

uniquement en semaine

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	38 euros
Entrée, Plat, Dessert	43 euros
Supplément *	8 euros

Les Poissons

<i>*Filet de Saint- Pierre, Tatin d Échalotes Confites au Vin Rouge & ses Légumes du Jour</i> <i>Filet of Tilapia, Confit Shallots Tatin with Red Wine Jus & Vegetables of the Day</i>	36
<i>*Pavé de Sandre, Écrasé de Charlottes aux Herbes Fraîches, Étuvée de Petits Pois, Emulsion au Curcuma</i> <i>Pavé of Pike Perch, Smashed Charlotte with Fresh Herbs, Pan Fired Peas & Emulsion of Turmeric</i>	36
<i>Filet de Dorade, Risotto, Pignon de Pin, Pistou de Basilic</i> <i>Filet of Sea-Bream, Risotto, Grable of Pine & Pesto</i>	34

Les Viandes

- *Côte de Veau Française aux Morilles, Terrine de Cantal, Lard Fumé, Tomates Confites* 34
Veal Cutlet with Morel Mushrooms, Cantal Cheese Terrine, Smoked Lardons, Confit Tomatoes
- Magret de Canard Rôtie aux Quatre Épices, Riz Façon Madras, Brochette d Ananas & Abricots Marinés* 32
Rosted Duck Breast with Fours Spices, Rice Madras Style, Pineapple Skewer & Marinated Apricots
- *Bœuf en Tournedos, Pommes de Terre Safranées & Carottes Glacées* 38
Beef Tournedos, Onions Tomatoes Condiments with Anna Potatoes

Les Fromages

- *Le Plateau de Fromage d Ici & d Ailleurs, Feuille Verte en Salade* 16
The Castle's Cheeses Trolley & Green Salad

Les Plaisirs Sucrés

Ces desserts, nécessitant une préparation sont à commander en début de repas.

<i>Palet Fondant Chocolat & Praliné, Crème Glacée Parfumée au Poivre Long de Java</i> <i>Praline Fondant with Long Pepper from Java</i>	23
<i>Macaron à la Rose, Mousseline Légère de Cette Fleur</i> <i>Rose Macaron, Light Mousseline of the Flower</i>	21
<i>Panacotta Parfumée à la Verveine Citronnée & ses Fraises Mi-Cuites, Granité Verveine</i> <i>Panacotta Perfumed with Lemon Vervein & Half-Cooked Strawberrys, Vervein Granity</i>	21
<i>*Traditionnel Soufflé aux Agrumes, Sorbet à l' Orange Sanguine</i> <i>Traditional Apple Granny Souffle, Accompanied with Sorbet Flavored from the Same Fruit</i>	23
<i>*Tarte au Citron Façon Esclimont</i> <i>Lemon Tart Esclimont Style</i>	22

Menu « Petit Châtelain »

Jusqu'à 12ans - 19 euros

Assiette de Jambon Cru ou Saumon Fumé

Plate of Crude Ham or Smoked Salmon

Pièce de Bœuf, Pommes Frites ou Cabillaud, Légumes Verts*

Beef & French Fries or Filet of Cod & Green Vegetables

Assiette du Petit Chocolatier ou Assortiment de Glaces & Sorbets

Chocolate Fondant with Ice Cream or Medley of Sorbet & Ice Cream

Menu Prestige

78 euros (hors boissons)

servi pour l'ensemble de la table, chaque soir et le week-end au déjeuner
jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h30 au dîner

Foie Gras Mi-Cuit, Sauce Cacao,

Fréssinette Rôtie à la Vanille & Brioche Toastée

Half-Cooked Foie Gras with Coconut Sauce, Rosted Fréssinette with Vanilla & Toasted Brioche

Grecque de Légumes & ses Langoustines Rôties, Emulsions de Crustacés

Greek of Vegetables & Roasted Crayfish, Shellfishes Emulsion

Paillettes Glacées de Champagne & Agrumes

Champagne Granity Sorbet & Citrus

Bœuf en Tournedos, Pommes de Terre Safranées & Carottes Glacées

Beef Tournedos, Onions Tomatoes Condiments with Anna Potatoes

Fromage Affiné

Sélection of Cheese

Panacotta Parfumée à la Verveine Citronnée

& ses Fraises Mi-Cuites, Granité Verveine

Panacotta Perfumed with Lemon Vervein & Half-Cooked Strawberrys, Vervein Granity

Menu Éléance

59 euros (hors boissons)

Ce menu est servi uniquement les soirs et week end

Foie Gras Mi-Cuit, Sauce Cacao,

Fréssinette Rôtie à la Vanille & Brioche Toastée

Half-Cooked Foie Gras with Coconut Sauce, Rosted Fréssinette with Vanilla & Toasted Brioche

ou

Déclinaisons de Tomates, Granité, Tartare, Gazpacho & Cromesquis

Tomato Declension, Granite, Tartar, Gazpacho & Cromesquis

ou

Grecque de Légumes & ses Langoustines Rôties, Emulsions de Crustacés

Greek of Vegetables & Roasted Crayfish, Shellfishes Emulsion

Magret de Canard Rôtie aux Quatre Épices,

Riz Façon Madras, Brochette d'Ananas & Abricots Marinés

Rosted Duck Breast with Fours Spices, Rice Madras Style, Pineapple Skewer & Marinated Apricots

ou

Filet de Dorade, Risotto, Pignon de Pin, Pistou de Basilic

Filet of Sea-Bream, Risotto, Grable of Pine & Pestos

ou

Pavé de Sandre, Écrasé de Charlottes aux Herbes Fraîches,

Élevée de Petits Pois, Emulsion au Curcuma

Pavé of Pike Perch, Smashed Charlotte with Fresh Herbs,

Pan Fired Peas & Emulsion of Shellfishes

Panacotta Parfumée à la Verveine Citronnée & ses Fraises Mi-Cuites, Granité Verveine

Panacotta Perfumed with Lemon Vervein & Half-Cooked Strawberrys, Vervein Granit

ou

Palet Fondant Chocolat & Praliné, Crème Glacée Parfumée au Poivre Long de Java

Praline Fondant with Long Pepper from Java

ou

Tarte au Citron Façon Esclimont

Lemon Tart Esclimont Style

" Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002, le Château d'Esclimont et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de la viande de bœufs "