

Proposition de menu Printemps-Eté 2019 Suggested Spring Summer 2019 Menu

*Pour cette saison, Cédric BOISSART, notre Chef de Cuisine, vous propose :
Our Head Chef Cédric BOISSART presents his suggestions for the season:*

Entrées - Starters

Rencontre entre melon, crevette et feta
Meeting of melon, prawn and feta

Duo de légumes croquants de saison et œuf poché
Duo of crunchy seasonal vegetables and poached egg

Terrine de chèvre et légumes du sud marinés
Terrine of goat's cheese and marinated southern vegetables

Ballotine du pêcheur et sauce tartare
Fisherman's ballotine and tartare sauce

Saumon gravelax aux agrumes
Salmon gravlax with citrus fruit

Tiramisu aux écrevisses et pesto
Crayfish and pesto tiramisu

Feuilleté de chèvre et courgettes marinées
Goat's cheese and marinated courgette in puff pastry

Œuf cocotte, crème d'herbes et pain toasté
Baked eggs, cream of herbs and toast

Gaspacho andalou et Chantilly au piment d'Espelette
Andalusian gazpacho and whipped cream with Espelette pepper

Entrée du Chef
The Chef's Starter



Plats - Mains

Pithiviers de saumon et épinards, beurre blanc
Salmon and spinach Pithivier pie, beurre blanc

Suprême de volaille fermière et crème de cidre, écrasé de pomme de terre
Free-range chicken supreme and cider cream, mashed potato

Dos de lieu, aubergine rôtie aux câpres et anchois
Loin of pollock, roasted aubergine with capers and anchovies

Carré de porc, oignons et pommes de terre confites
Pork ribs, onion and potato confit

Poisson du marché, duo de riz et tomates
Fish from the market, rice and tomato duo

Paleron de bœuf, carottes vichy
Beef chuck steak, Vichy carrots

Couscous aux légumes, jus aux épices orientales
Vegetable couscous, jus with Oriental spices

Tagine de volaille et citron confit
Chicken tagine and lemon confit

Daurade royale aux sésames et légumes de saison
Sea bream with sesame and seasonal vegetables

Blanquette de veau au doux parfum d'estragon, petits pois et carottes
Veal blanquette with a hint of tarragon, peas and carrots

Plat du Chef
The Chef's main course



Fromages (Pour le dîner uniquement) - Cheeses (for dinner only)

Duo de fromages
Duo de fromages

Brie de Meaux
Brie de Meaux

Chèvre chaud et petite verdure
Warm goat cheese and salad



SEMINAIRES – RECEPTIONS – REPAS D’AFFAIRES – REMISE EN FORME – WEEK ENDS DETENTE

CHEMIN DU CHATEAU DE LA TOUR – 60270 CHANTILLY – GOUVIEUX

Tél. : 03 44 62 38 38 - site internet : www.lechateaudelatour.fr

SAS AU CAPITAL DE 383 586 € - RC 379 815 301 – APE 5610A – SIRET 379 815 301 00013 N° Intracommunautaire FR 10 379 815 301 00013

Desserts - Desserts

Soupe de fruits rouges et son granité citron
Red fruit soup and lemon granite

Moelleux au chocolat et son cœur framboise
Chocolate sponge pudding with a raspberry centre

Tarte citron et zestes de citron vert
Lemon tart with lime zest

Feuillantine au chocolat et pralin
Chocolate and praline feuillantine

Entremet au doux parfum de vanille et griotte
Cream dessert with the sweet taste of vanilla and Morello cherries

Fraisier traditionnelle
Traditional strawberry cream cake

Vacherin framboise et pistache
Raspberry and pistachio vacherin

Duo chocolat et cassis
Chocolate and blackcurrant duo

Salade de fruits de saison et son sirop à la menthe
Seasonal fruit salad in a mint syrup

Dessert du Chef
The Chef's dessert

Notre Maître d'hôtel harmonisera les vins en fonction du choix de votre menu.

Vin : 1 bouteille pour 3 ; Eau : 1 bouteille pour 2. Bouteille supplémentaire hors forfait : 22.50€ HT, soit 27.00€ TTC.

Le menu doit être composé à l'identique pour l'ensemble des convives.

(Validité du 08/04/2019 au 07/10/2019)

Our Maître d'hôtel will select wine to accompany the chosen menu. Wine: 1 bottle for 3; Water: 1 bottle for 2.

Extra bottle on top of the package price: 22.50€ excl. tax. : 27.00€ incl. tax.

The menu must be the same for all guests.

(Valid from 04/08/2019 to 10/07/2019)