



CHÂTEAU ERMENONVILLE

HÔTEL | RESTAURANT

Les entrées *Starters*

Oeuf parfait façon meurette <i>Perfect egg meurette sauce</i>	19,00 €
Cabillaud gravlax à la betterave rouge et crème de raifort <i>Cod gravlax with beetroot and horseradish cream</i>	24,00 €
Pressé de joue de boeuf à la pistache et sauce tartare <i>Pressed beef cheek with pistachio and tartare sauce</i>	20,00 €
Foie gras de canard marbré et chutney d'échalotes <i>Marbled dug foie gras and shallots chutney</i>	24,00 €

Les plats *Main courses*

Filet de boeuf, échalotes confites au sésame et jus au romarin <i>Beef filet, shallots confit with sesame and rosemary sauce</i>	35,00 €
Dos de cabillaud, endives braisées, et crème au lard <i>Cod, braised chicory and bacon cream</i>	35,00 €
Filet de volaille au foin, jus à la noisette <i>Hay perfumed chicken filet and hazelnut sauce</i>	32,00 €
La pièce à partager <i>The sharing platter</i>	
Risotto de pommes de terre à la brisure de truffe <i>Potato risotto with truffle</i>	25,00 €

Le fromage *Cheese*

Sélection de fromages affinés et chutneys de saison <i>Selection of matured cheeses and seasonal chutneys</i>	13,00 €
--	---------

Les desserts *Desserts*

A commander en début de repas

Soufflé au chocolat, coeur chocolat tonka, minestrone de poire et glace noisette <i>Chocolate soufflé, tonka chocolate heart, pear minestrone and hazelnut ice cream</i>	16,00 €
Tarte agrumes revisitée, lemon curd, biscuit madeleine et crème verveine <i>Revisited citrus tart, lemon curd, madeleine biscuit and verbena cream</i>	16,00 €
Pistache en 3 façons, biscuit, cremeux, praliné pistache et gel mandarine kumquat <i>Pistachio in three ways, biscuits, creamy filling, pistachio praline and mandarine kumquat cream</i>	16,00 €
Mont blanc et sa note de cognac, meringue, crème de marrons et noisettes <i>Mont Blanc with a hint of cognac, meringue, chestnut cream and hazelnuts</i>	16,00 €