



LA TABLE DU CHÂTEAU
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Menu
gastonomique



CHÂTEAU DE MONTREUIL
HÔTEL & RESTAURANTS

Entrées

Foie gras de Canard poêlé dans un bouillon Dashi 28.00€
radis Daïkon, mouillette au miso

Langoustines saisies en nage de citronnelle 32.00€
pois gourmands, condiment piquillos

Salade de Homard bleu de la Côte d'Opale aux agrumes 37.00€
coulis de cresson, vinaigrette d'agrumes

Plats

Filet de canette de Licques poêlée 41.00€
cerise en aigre doux à l'estragon, jus de canard à l'amaretto

Ris de veau dorés au sautoir 49.00€
passé-pierre et crémeux de rattes du Touquet, jus de veau à l'ail noir

Pavé de turbot du boulonnais snacké 56.00€
purée de céleri à la truffe d'été, sabayon champagne

Desserts

Le Signature : Soufflé framboise
sorbet framboise

21.00€

Crèmeux chocolat menthe
déclinaison de fraises & sorbet cacao

18.00€

Le finger pêche, vanille & gingembre
génoise pistache, confit de yuzu & pêche rôtie

16.00€

Crêpes Suzette
flambées au guéridon

18.00€

