



LA TABLE DU CHÂTEAU

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Découvrez notre menu gastronomique

Entrées

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

Langoustines saisies en nage de citronelle 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€
passe-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 21.00€
sorbet framboise

Crémeux chocolat menthe 18.00€
déclinaison de fraises & sorbet cacao

Le finger pêche 16.00€
génoise pistache, confit citron Yuzu

Crêpes Suzette 18.00€
flambées au guéridon

Laissez-vous tenter par notre menu dégustation

75€
Petite dégustation

Entrée
Plat
Dessert

105€
Grande dégustation

Entrée
Poisson
Viande
Pré-dessert
Dessert

Menu végétarien sur demande