

## **CARTE Adoménil en liberté au tarif de 98 €**

Choix de 3 séquences salées

### **Première Séquence**

**Foie Gras Frais de Canard de Chalosse**  
Fresh Duck Liver from Chalosse

**Caviar de la Maison Pétroussian, Dentelle de Carabineros Cru, Gelée de Crevettes Bouquet, Oursin**  
Caviar from House Petrossian, Lace of Raw Carabineros, Shrimp Jelly, Sea Urchin

**Grenouilles, Œuf Bio Poché, Nage Crémeuse Influence Thaï**  
Frogs' Legs, Organic Poached Egg, Creamy Sauce Thai influences

**Gyoza de Pied de Porc, Sobrasada**  
Gyoza Pig's Trotters, Sobrasada

### **Deuxième Séquence**

**Noix de St Jacques, Moules de Bouchot, Encornet, Cocos de Pays**  
Scallops, Mussels of Bouchot, Squid, Cocos beans

**Sandre, Côtes de Bette, Beurre Battu aux Aromates**  
Pike Perch, Swiss chard, Herbs Butter

**Crabe en Textures**  
Several Textures of Crab

### **Troisième Séquence**

**Chevreuil, Carotte, Oignon, Crosnes, Trompettes, Sauce Poivrade,**  
Venison, Carrot, Onion, Chinese artichoke, Black trumpets, Pepper Sauce

**Carré d'Agneau, Empreinte Végétale, Jus Nourri à la Pulpe d'Aromates**  
Rack of Lamb, Vegetal Spirit, Spices Pulp

**Ris de Veau, Braisé, Doré, Epinards, Emulsion de Pomme de Terre au Beurre Noisette**  
Braised Sweetbread, Spinaches, Emulsion of Potatoes with brown Butter

**CHOIX DE FROMAGES AFFINÉS – Maître Antony, Maison Bordier, Frères Marchand** Cheeses Selection **18**

**LES DESSERTS – The Desserts** **22**

*Le contenu ainsi que les prix des Menus et de la Carte vous sont proposés sous réserve d'éventuels changements*



## **MENU Impression au tarif de 145 €**

*Ce Menu, proposé tous les jours, est servi de préférence pour l'ensemble des convives d'une même table*

*This Menu proposed every day, is served preferably for the whole table*

Caviar de la Maison Pétroussian, Dentelle de Carabineros Cru, Gelée de Crevettes Bouquet, Oursin

Caviar from House Petrossian, Lace of Raw Carabineros, Shrimp Jelly, Sea Urchin

oo

Noix de St Jacques, Moules de Bouchot, Encornet, Cocos de Pays

Scallops, Mussels of Bouchot, Squid, Cocos beans

oo

Saumon Bio, Potimarron, Olive, Raisin de Mer

Organic Salmon, Pumpkin, Olive, Sea Grape

oo

Gnocchis de Potiron, Noix de Muscade, Crosnes, Trompettes, Oignon

Pumpkin Gnocchis, Nutmeg, Chinese artichoke, Black Trumpet, Onion,

oo

Noix en Textures

Nut with different textures

oo

Volaille Fermière Lorraine, Châtaigne, Chou de Bruxelles, Céleri, Chou Vert, Sauce au Vin Jaune et Foie Gras

Free range Poultry from Lorraine, Chestnut, Brussels Sprouts, Celery, Green Cabbage, Yellow Wine & Duck Liver Sauce

oo

Vanille, Mandarine, Coco

Vanilla, Mandarin, Coconut

oo

Chocolat, Gianduja, Rhum, Caramel

Chocolate, Gianduja, Rum, Caramel

oo





## **MENU Emmanuel Héré au tarif de 69 €**

**Ce Menu, proposé tous les jours, sauf Samedi Soir, Dimanche et Jours Fériés  
Il est dévoilé oralement et composé de 3 plats salés + 1 dessert**

This Menu proposed every day except on Saturday evening, Sunday & Public Holydays.  
It is explain verbally and composed with 3 salty dishes + 1 dessert

## **MENU Enfant**

**Ce Menu, proposé tous les jours, est composé d'un plat complet + un dessert 28**

This Menu proposed every day, is composed with one dish + one dessert

**Ce Menu, proposé tous les jours, est composé d'un Foie Gras, d'un plat complet + un dessert 40**

This Menu proposed every day, is composed with one dish + one dessert

**En supplément des Menus** - As a Supplement to the menus:

**CHOIX DE FROMAGES AFFINÉS Cheeses Selection– Maîtres Antony, Maison Bordier, Frères Marchand 18**

*Le contenu ainsi que les prix des Menus et de la Carte  
vous sont proposés sous réserve d'éventuels changements*

*Fait Maison*

*Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes.*

*Pour votre confort, nous vous remercions de bien vouloir nous informer quant à d'éventuelles intolérances alimentaires.*

*Nous nous efforçons de proposer des Viandes d'Origine Française et des Poissons Sauvages.*

La plupart de nos Légumes sont issus de l'Agriculture Biologique locale

*Carte Mise à jour le 17.11.18*





*Le Château  
d'Adomenil*  
★★★★



*Le Château  
d'Adomenil*  
★★★★