



LA
TABLE DE
LUMIÈRE



MENU
VIE DE CHÂTEAU
120€

Pour accompagner votre menu, nous vous suggérons au prix de 60€
un choix de 3 champagnes (3 x 10 cl) parmi notre sélection

POUR COMMENCER



Les légumes du moment crus et cuits en pickles, lentilles vertes du Puy
à la moutarde d'Orléans au piment d'Espelette

ou

Le délicat velouté de champignons, crème d'Isigny relevée au poivre,
croûtons de pain au levain et éclats de noisettes grillées

ou

Les langoustines juste cuites, coulis de crustacés, fine purée de chou-fleur et citron caviar

ou

Le homard européen et rémoulade de chou blanc

ou

L'Œuf de Loué Label Rouge mollet et frit, pommes de terre,
pousses d'épinard et crème au comté AOP

Taittinger - Prestige rosé - brut (10 cl)

ou Louis Roederer - Collection 244 - brut (10 cl)

MAIS ENCORE



Le quinoa aux fèves et morilles, jus de poivrons rouges et graines de Grenade

ou

Le filet de sole poêlé, lait fermenté et émulsion iodée au safran,
feuille à feuille de légumes méditerranéen et crémeux de céleri

ou

Le bar de ligne cuit à l'unilatéral, compotée de fenouil à la truffe noire
et coulis de roquette

ou

La pièce de bœuf de race montbéliarde rôtie, colonnes de pommes de terre,
crémeux d'oignons doux et jus court au Merlot

ou

L'agneau fermier du Quercy rôti aux aromates, raviole d'artichaut
et écume de lait à la truffe noire

ou

Le poulet jaune fermier en deux cuissons et pomme de terre confite,
la poitrine aux herbes cuite à la rôtisserie et la cuisse pochée sauce suprême

Taittinger - Folies de la Marquetterie - brut (10 cl)

ou Moët & Chandon - Grand Vintage - extra brut (10 cl)

ou Pierre Mignon - Blanc de noirs - brut (10 cl)

LA TABLE
DE LUMIÈRE

FR

POUR LE PLAISIR

La faisselle aux herbes fraîches et échalotes roses, tuile craquante et huile de courge

ou



L'émulsion coco à l'aloe vera, mangue fraîche et en granité, riz soufflé au chocolat

ou

Savoureuse Valse Eternelle :

Ganache montée chocolat blanc, insert poire vanillée et biscuit dacquoise

ou

Entremet du Grand Chambellan :

Crèmeux chocolat au basilic, fines feuilles de chocolat noir et amandes caramélisées

ou

Les sorbets et fruits du moment

Moët & Chandon - Ice Impérial Rosé - demi sec (10 cl)

ou Ratafia de champagne (10 cl)

DESSERT
D'ANNIVERSAIRE *

35€

Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie
et commandez votre dessert d'anniversaire
en début de repas

Dessert jusqu'à 8 personnes

** Produit décongelé*

Chers visiteurs, un recueil d'information sur la présence d'allergènes
dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à vous signaler et à le demander
à l'un de nos Cast Members

Prix nets

THE ROYAL
MENU

€120

To accompany your meal, may we suggest some champagne (3 x 10 cl)
from our selection €60

TO START



Seasonal vegetable medley, Puy green lentils
with Espelette chilli peppers Orléans

or

Mushroom velouté, peppered Isigny cream, sourdough bread croutons
and toasted hazelnut chips

or

Freshly cooked langoustines, shellfish coulis, cauliflower purée and lemon caviar

or

European lobster with white cabbage remoulade

or

Red Label Œufs de Loué fried egg, potatoes, baby spinach and Comté AOP cream

Taittinger - Prestige rosé - brut (10 cl)

or Louis Roederer - Collection 244 - brut (10 cl)

TO CONTINUE



Quinoa with broad beans and morels, red pepper sauce and pomegranate seeds

or

Seared fillet of sole, yoghurt and saffron emulsion,
Mediterranean vegetable leaf and creamy celery sauce

or

Seared sea bass, fennel compote with black truffle and rocket coulis

or

Roast Montbéliarde beef, potato ribbons, sweet onion cream and Merlot jus

or

Quercy farm herb-crusted roast lamb, artichoke ravioli and black truffle milk foam

or

Farm chicken cooked two ways and confit potato,
herby roast chicken breast and poached chicken leg with supreme sauce

Taittinger - Folies de la Marquetterie - brut (10 cl)

or Moët & Chandon - Grand Vintage - extra brut (10 cl)

or Pierre Mignon - Blanc de noirs - brut (10 cl)

LA TABLE
DE LUMIÈRE

UK

FOR YOUR PLEASURE

Faisselle cheese with fresh herbs and pink shallots, crunchy tuile and pumpkin oil

or



Coconut aloe vera emulsion, fresh mango, mango granita and chocolate puffed rice

or

Enchanted Ball Cake:

White chocolate ganache, vanilla pear insert and Dacquoise biscuit

or

Royal Indulgence:

Creamy chocolate with basil, thin sheets of dark chocolate and caramelised almonds

or

Seasonal sorbets and fruit

Moët & Chandon - Ice Impérial Rosé - semi dry (10 cl)

or Champagne Ratafia (10 cl)

BIRTHDAY
DESSERT*

€35

Celebrate your birthday with us.
Don't forget to order your birthday dessert before your meal!

Dessert for up to 8 people

** Defrosted Product*

A list of the allergens present in our dishes is available
upon request with any of our Cast Members; please make a Cast Member
aware of any allergies you may have

Tax included

MENÚ REALL

120€

Para acompañar tu menú, te sugerimos tres clases de champán (3 x 10 cl)
de nuestra selección al precio de 60€

PARA EMPEZAR



Verduras de temporada crudas y encurtidas, lentejas verdinas
a la mostaza de Orléans y pimiento de Ezpeleta

o

Delicada velouté de champiñones, crème fraîche de Isigny con un toque de pimienta,
picatostes de pan de masa madre y destellos de avellanas tostadas

o

Langostinos recién cocidos, coulis de marisco, fino puré de coliflor y caviar de limón

o

Bogavante europeo con salsa remoulade de repollo blanco

o

Huevo pasado por agua y frito de Loué Label Rouge, patatas,
brotes de espinaca y crema de queso compé AOP

Taittinger - Prestige rosé - brut (10 cl)

o Louis Roederer - Collection 244 - brut (10 cl)

PARA CONTINUAR



Quinoa con habas y colmenillas, jugo de pimiento rojo y semillas de granada

o

Filete de lenguado sellado, leche fermentada y emulsión yodada de azafrán,
variado de hoja mediterránea y cremoso de apio

o

Lubina sellada, pochado de hinojo a la trufa negra y coulis de rúcula

o

Ternera de Montbéliarde asada, columnas de patata,
cremoso de cebolla dulce y jugo de ternera al Merlot

o

Cordero de granja de Quercy Cordero de granja de Quercy asado con hierbas aromáticas,
ravioli de alcachofa y espuma de leche a la trufa negra

o

Pollo de granja en dos cocciones y patatas confitadas,
pechuga de pollo asada a las hierbas y muslo de pollo escalfado con salsa suprema

Taittinger - Folies de la Marquetterie - brut (10 cl)

o Moët & Chandon - Grand Vintage - extra brut (10 cl)

o Pierre Mignon - Blanc de noirs - brut (10 cl)

LA TABLE DE LUMIÈRE

ES

PARA TU DISFRUTE

Queso Faisselle con hierbas aromáticas y chalotas rosas, tuile crujiente y aceite de calabaza

o



Emulsión de coco con aloe vera, mango natural
y granizado y arroz inflado con chocolate

o

Sabroso baile encantado:

Ganache montada de chocolate blanco, corazón de pera a la vainilla y galleta Dacquoise

o

Entremets del Grand Chambellan:

Cremoso de chocolate a la albahaca, láminas finas de chocolate negro
y almendras caramelizadas

o

Sorbetes y frutas de temporada

Moët & Chandon - Ice Impérial Rosé - semiseco (10 cl)

o Champán Ratafia (10 cl)

POSTRE DE CUMPLEAÑOS*

35€

¡Celebra tu Cumpleaños
con nosotros y pida su postre de cumpleaños
antes de empezar la comida!

Postre hasta 8 personas

** Producto descongelado*

Estimados visitantes, disponemos de una lista con información
sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos,
no dude en solicitarla a nuestros Cast Members

Precios netos

IL MENU REALE

120 €

Per accompagnare il menu, vi consigliamo di scegliere fra tre champagne (3 x 10 cl)
selezionati per voi prezzo 60 €

PER INIZIARE



Fantasia di verdure di stagione, lenticchie verdi di Puy
con senape d'Orléans e peperoncino di Espelette

oppure

Vellutata di funghi, crema di Isigny al pepe, crostini di pane a lievitazione naturale
e chips di nocciole tostate

oppure

Scampi appena cotti, coulis di frutti di mare, purea di cavolfiori e limone caviale

oppure

Astice europeo con remoulade di cavolo cappuccio bianco

oppure

Uova Label Rouge di Loué fritte, patate, germogli di spinaci e crema al formaggio Comté DOP

Taittinger - Prestige rosé - brut (10 cl)

oppure Louis Roederer - Collection 244 - brut (10 cl)

PER CONTINUARE



Quinoa con fave e spugnole, salsa al peperone rosso e semi di melograno

oppure

Filetto di sogliola scottato, emulsione di yogurt e zafferano,
verdure a foglia mediterranee e salsa cremosa di sedano

oppure

Branzino scottato, composta di finocchio con tartufo nero e coulis di rucola

oppure

Arrosto di manzo Montbéliarde, nastrini di patate, crema di cipolla dolce e salsa al Merlot

oppure

Agnello d'allevamento del Quercy arrosto in crosta di erbe,
ravioli ai carciofi e schiuma di latte al tartufo nero

oppure

Pollo ruspante cotto in due modi e confit di patate,
petto di pollo arrosto alle erbe e coscia di pollo sbollentata con salsa suprema

Taittinger - Folies de la Marquetterie - brut (10 cl)

oppure Moët & Chandon - Grand Vintage - extra brut (10 cl)

oppure Pierre Mignon - Blanc de noirs - brut (10 cl)

LA TABLE DE LUMIÈRE

IT

PER IL TUO PIACERE

Formaggio Faisselle con erbe fresche e scalogni rosa, tuile croccante e olio di zucca

oppure



Emulsione di aloe vera e cocco, mango fresco,
sorbetto al mango e riso soffiato al cioccolato

oppure

Torta a sfera magica:

Ganache al cioccolato bianco, inserto di pera alla vaniglia e biscotto Dacquoise

oppure

Delizia regale:

Cioccolato cremoso con basilico, sfoglie sottili di cioccolato fondente e mandorle caramellate

oppure

Sorbetti e frutta di stagione

Moët & Chandon - Ice Impérial Rosé - semi-secco (10 cl)

oppure Ratafia di Champagne (10 cl)

DESSERT DI COMPLEANNO*

35 €

Festeggia il tuo Compleanno con noi
e ordina il tuo dessert di compleanno
all'inizio del pasto!

Dessert per 8 persone

** Prodotto scongelato*

Cari visitatori con allergie, una raccolta di informazioni
sulla presenza di allergeni nei nostri piatti è a vostra disposizione,
non esitate a richiederla a uno dei nostri Cast Member

Prezzi netti

DAS MENÜ ROYAL

120 €

Als Ergänzung zu Ihrem Menü empfehlen wir Ihnen drei Champagner (3 x 10 cl)
zum Preis von 60 € aus unserer Auswahl

FÜR DEN ANFANG



Gemischtes Gemüse der Saison, grüne Puy-Linsen
mit Orléans-Senf und Espelette-Chilipfeffer

oder

Pilz-Velouté, gepfefferte Crème d'Isigny, Sauerteigbrot-Croutons
und geröstete Haselnusschips

oder

Frisch gekochte Langusten, Schalentier-Coulis, Blumenkohlpüree und Zitronenkaviar

oder

Europäischer Hummer mit Weißkohl-Remoulade

oder

Rin Spiegelei der Marke Les Œufs fermiers Label Rouge de Loué,
Kartoffeln, junger Spinat und Comté-AOP-Creme

Taittinger - Prestige rosé - brut (10 cl)

oder Louis Roederer - Collection 244 - brut (10 cl)

AUF ZUR NÄCHSTEN RUNDE



Quinoa mit Ackerbohnen und Morcheln, roter Pfeffersauce und Granatapfelkernen

oder

Gebratenes Seezungenfilet mit einer Joghurt- und Safranemulsion,
mediterranem Blattgemüse und cremiger Selleriesauce

oder

Angebratener Seebarsch, Fenchelkompott mit schwarzem Trüffel und Rucola-Coulis

oder

Gebratenes Montbéliarde-Rindfleisch, Kartoffelstreifen, süße Zwiebelcreme und Merlot-Jus

oder

Gebratenes Lamm von einer Farm in Quercy mit Kräuterkruste,
Artischocken-Ravioli und schwarzem Trüffelmilchschaum

oder

Hähnchen von einer Farm, auf zwei Arten gekocht dazu Kartoffel-Confit, mit Kräutern
gebratene Hähnchenbrust und pochierte Hähnchenschenkel mit Geflügelrahmsauce

Taittinger - Folies de la Marquetterie - brut (10 cl)

oder Moët & Chandon - Grand Vintage - extra brut (10 cl)

oder Pierre Mignon - Blanc de Noirs - brut (10 cl)

LA TABLE DE LUMIÈRE

DE

ZUM GUTEN SCHLUSS

Faisselle-Käse mit frischen Kräutern und rosa Schalotten, knuspriger Tuile und Kürbisöl

oder



Kokos-Aloe-Vera-Emulsion, frische Mango,
Mango-Granita und Schokoladen-Puffreis

oder

Verzauberte Kuchenbällchen:

Ganache aus weißer Schokolade, mit Vanille-Birnen-Füllung und Dacquoise-Biskuit

oder

Königlicher Genuss:

Cremige Schokolade mit Basilikum, dünne Blätter dunkler Schokolade und karamellisierte
Mandeln

oder

Saisonale Sorbets und Früchte

Moët & Chandon - Ice Impérial Rosé - halbtrocken (10 cl)

oder Champagner Ratafia (10 cl)

GEBURTSTAGS-DESSERT *

35 €

Feiern Sie bei uns Ihren Geburtstag und bestellen Sie zu
Beginn Ihres Besuchs eine köstliche Nachspeise!

Dessert für bis zu 8 Personen

** Aufgetautes Produkt*

Unsere Mitarbeiter halten eine Aufstellung aller in unseren
Gerichten vorhandenen Allergene auf Anfrage für Sie bereit

Netto-Preise

HET KONINKLIJKE MENU

€ 120

Als aanvulling op uw menu adviseren we u om drie champagnes (3 x 10 cl)
uit onze selectie te kiezen voor een prijs van € 60

OM TE BEGINNEN



Seizoensgebonden groentenparade, groene Puy-linzen met Orléans-mosterd
en Espelette-chilipeper

of

Velouté van paddenstoelen, gepeperde Isigny-crème,
croutons van zuurdesembrood en geroosterde hazelnootsnippers

of

Versgekookte langoustines, schelpdiercoulis, bloemkoolpuree en citroenkaviaar

of

Europese kreeft met witte koolremoulade

of

Rood label Œufs de Loué gebakken ei, aardappelen, spinaziescheuten en Comté AOP-room

Taittinger - Prestige rosé - brut (10 cl)

of Louis Roederer - Collectie 244 - brut (10 cl)

HET VERVOLG



Quinoa met tuinbonen en morilles, rode pepersaus en granaatappelzaden

of

Gebakken zeetongfilet, yoghurt en saffraanemulsie,
mediterraan groentebblad en romige selderijsaus

of

Gebakken zeebaars, venkelcompote met zwarte truffel en rucolacoulis

of

Montbéliarde-rosbief, aardappelspiraaltjes, zoete uien crème en Merlot-jus

of

Quercy geroosterd boerderijlamsvlees met kruidenkorst,
ravioli van artisjok en zwarte truffelmelkschuim

of

Boerderijkip op twee manieren gekookt en gekonfijte aardappel,
kruidige geroosterde kipfilet en gepocheerde kippenpoot met heerlijke saus

Taittinger - Folies de la Marquetterie - brut (10 cl)

of Moët & Chandon - Grand Vintage - extra brut (10 cl)

of Pierre Mignon - Blanc de noirs - brut (10 cl)

LA TABLE DE LUMIÈRE

NL

DE PERFECTE AFSLUITING

Faisselle-kaas met verse kruiden en roze sjalotten, knapperige tuile en pompoenolie

of



Kokosaloë vera-emulsie, verse mango, mango granita, gepofte rijst met chocolade

of

Taart Betoverd bal:

Witte chocoladeganache, vanille peer-inzet en Dacquoise biscuit

of

Koninklijk genieten:

Romige chocolade met basilicum, dunne vellen pure chocolade en gekarameliseerde amandelen

of

Seizoensgebonden sorbets en fruit

Moët & Chandon - Ice Impérial Rosé - halfdroog (10 cl)

of Champagne Ratafia (10 cl)

VERJAARDAGSDESSERT*

€ 35

Vier samen met ons uw verjaardag
en bestel aan het begin van de maaltijd uw verjaardagsdessert!

Dessert voor maximaal 8 personen

** Ontdooid product*

Voor gasten met een allergie is informatie beschikbaar over de allergenen
in onze gerechten. Aarzel niet om hiernaar te vragen bij een van onze Cast Member

Prijzen Inclusief btw



