



LE CHAT QUI NAGE

Derrière le château s'élève très rapidement un massif montagneux avec un sommet culminant à presque 1'400 m d'altitude : la Dent du Chat. Source de nombreuses légendes, le félin malicieux et fantasque donne son nom à notre restaurant gastronomique et une nouvelle âme à la cuisine à quatre mains des chefs Daneil Matei et Vlad Negrau.

Dan Matei est en parallèle de son métier sportif de haut niveau et champion de judo, Vlad Negrau a fait ses armes dans les plus grands palaces Italiens. Ils ont à cœur de vous faire découvrir leur savoir faire.



ORIGINE VIANDES

Canard - France

Agneau - Royaume Uni

ORIGINE LEGUMES

Coopérative de Tremblay

PRODUITS ALLERGENES

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur simple demande.

TARIFS

Les prix s'entendent service compris.

Possibilité de préparer des menus végétariens sur simple demande lors de la réservation



DECOUVERTE

M E N U E N 3 P L A T S 4 9 €

Carapaccio de poulpe, purée d'ail noir, confiture de chorizo, pignons de pain 20€

OU

Terrine de jarret de porc au foie gras de canard, petites carottes, déclinaison de pommes en 2 versions 18€



Magret de canette, cuisse de canard, sauce ananas aromatisée, purée de salsifis 25€

OU

Ombé chevalier poché, choux romanesco et butternut en 2 versions 27€



Tuile croustillante garnie d'une mousse au chocolat maison et son sorbet carotte 12€

OU

Tiramisu revisité, glace café, noisettes caramélisées, glace café et amaretti 12€

OU

Dessert à la mangue sur gaufre citron, accompagné de sa glace à la menthe 10€



FROMAGE A LA CARTE

Assiette de fromages retravaillés en 3 textures 8€

Supplément changement d'entrée 5€
Supplément changement de plat 7€



GOURMAND

M E N U E N 4 P L A T S

69 €

Fruite régionale marinée à la citronnelle, radis noir, émulsion de gingembre 19€



Ravioli Vaccinara (bœuf), sauté d'épinards, sauce au vin rouge corsé 20€



Selle d'agneau, épaule d'agneau panée, choux fleur en 2 versions 28€

OU

Turbot à la plancha, purée de topinambour et encre de seiche, navet cuit dans le sel 32€



Tuile croustillante garnie d'une mousse au chocolat maison et son sorbet carotte 12€

OU

Tiramisu revisité, glace café, noisettes caramélisées, glace café et amaretti 12€

OU

Dessert à la mangue sur gaufre citron, accompagné de sa glace à la menthe 10€

FROMAGE A LA CARTE

Assiette de fromages retravaillés en 3 textures

8€



MENU ENFANTS

20 €

Steak de bœuf

OU

Cordon bleu maison

OU

Poisson du moment

Accompagnement frites maison ou Risotto du chef



Gaufre nappée de mousse au chocolat, glace vanille ou chocolat