Nouvelle Carte

de saison

novembre 2026

AUBERGE
DU CHÂTEAU BLEU



Votre carte de saison

Entrées

THON ROUGE IKEJIMÉ — 28€
mariné aux algues, espuma de riz et caviar ossetra

FOIE GRAS — 32€
des landes condiments de fruits de saison et brioche toastée

FRICASSÉE DE COUTEAUX — 25€
aux blettes et au citron confit

CARPACCIO — 28€
de saint-jacques à la mangue, vinaigrette passion

Plats

SAINT-JACQUES — 45€
juste nacrées, fine purée de topinambours aux coques, émulsion iodée

BOUILLE DE POISSONS — 49€
de roche, jus de crustacés safrané, accompagnée d'aïoli

BŒUF CONFIT — 45€
au vin de grenache, panais rôti au thym

POULARDE POCHÉE — 55€
façon poule au pot, sauce Albuféra à la truffe d'automne

SOLE POÊLÉE — 65€
façon meunière, risotto crémeux au parmesan
- Plat signature

PIÈCE DE BŒUF D'EXCEPTION — selon arrivage
sélection Lesage
- Plat signature

Desserts

TARTE AU CHOCOLAT — 20€
pur cru, sélection Valrhona

SABLÉ BRETON — 18€
à la clémentine et aux pépins de grenade vanillés

POIRE POCHÉE — 18€
au pistil de safran, crème à la praline rose

COINGS CARAMÉLISÉS — 16€
aux clous de girofle, croustillant de pain d'épices, sorbet citron

BRIE FERMIER — 20€
de Meaux farci au mascarpone truffé