CHÂTEAU D'AUGERVILLE
l'esprit campagne

Le Jacques Cœur

PAR JULIEN LAVAL
Chef des Cuisines

CHÂTEAU D'AUGERVILLE

Menu Gourmandise

68 €

Mise en bouche

***

Fraîcheur de moules à la coriandre et crémeux au safran du Gâtinais,
Gelée de muscat, tempura végétale, vinaigrette à l'huile de pin

***

Carré de porc Abotia, coco de Paimpol en crème et salade,
ondiment aigrelet, jus de porc à l'estragon

***

Sélection de fromages affinés de nos régions

***

Sur une brioche feuilletée, crème chiboust à la mirabelle et vanille,
Tuile florentin, crème glacée aux épices

***

Mignardises du Château

L'Accord Mets et Vins 35 €
Sélection de 3 verres de vin de 12 cl

Prix nets exprimés en Euros, service compris

CHÂTEAU D'AUGERVILLE

Menu Découverte

99 €

Mise en bouche

***

Marbré de foie gras de canard au vin rouge,
Gelée pêches de vigne et pain épicé

***

Royale de tourteaux servi tiède, salade de bulots et céleri,
Sauce rémoulade, touche Limoncello

***

Filet de daurade royale rôti, pulpe de carotte et fenouil,
Rouleaux bicolore de carottes et jus au persil

***

Poularde de Bresse de la Maison Mieral, le suprême cuit à basse température,
La cuisse en bonbon, crème de blette, touche fermière et sauce vin jaune

***

Sélection de fromages affinés de nos régions

***

Crème d'amande, mousse et purée de mures, crémeux mascarpone,
Sorbet mure-hibiscus

***

Mignardises du Château

L'Accord Mets et Vins 55 €
Sélection de 5 verres de vin de 12 cl

Prix nets exprimés en Euros, service compris

CHÂTEAU D'AUGERVILLE

La Carte

Les Entrées

Fraîcheur de moules à la coriandre et crémeux au safran du Gâtinais, 29 €
Gelée de muscat, tempura végétale, vinaigrette à l'huile de pin

***

Marbré de foie gras de canard au vin rouge, 30 €
Gelée pêches de vigne et pain épicé

***

Royale de tourteaux servi tiède, salade de bulots et céleri, sauce rémoulade, 31 €
Touche Limoncello

***

Salade de homard bleu des côtes Bretonne aux agrumes, 39 €
Mangue marinée à la coriandre et citron vert, sucrine rôtie

Prix nets exprimés en Euros, service compris

CHÂTEAU D'AUGERVILLE

La Carte

Les Plats

Risotto Carnaroli aux légumes de saison, 33 €
Coulis de piquillos

***

Carré de porc Abotia, coco de Paimpol en crème et salade, 37 €
Condiment aigrelet, jus de porc à l'estragon

***

Poularde de Bresse de la Maison Mieral, le suprême cuit à basse température, 40 €
La cuisse en bonbon, crème de blette, touche fermière et sauce vin jaune

***

Filet de daurade royale rôti, pulpe de carotte et fenouil, 42 €
Rouleaux bicolore de carottes et jus au persil

***

Ballotine de sole laquée aux herbes, crème de shiitake, 65 €
Citron caviar, sauce à la main de Bouddha

Prix nets exprimés en Euros, service compris

CHÂTEAU D'AUGERVILLE

La Carte

Les Fromages

Fromages affinés de nos régions, Confitures et fruits secs en accompagnement	16 €

Les Desserts

Sur une brioche feuilletée, crème chiboust à la mirabelle et vanille, Tuile florentin, crème glacée aux épices	14 €

***

Crème d'amande, mousse et purée de mures, crémeux mascarpone, Sorbet mure-hibiscus	16 €

***

Biscuit de Savoie à la crème acidulée, méli-mélo de citron, Crémeux yuzu, sorbet menthe mélisse	17 €

Prix nets exprimés en Euros, service compris

Nous leur faisons confiance pour leur exigence de qualité :

Beauvallet

Beauvallet est une entreprise familiale française créée en 1860 à Pithiviers (45). Ses différents savoir-faire alliant tradition bouchère et innovation lui permettent de commercialiser des produits carnés en viandes de boucherie et volailles en France et à l'international.

Produits à la carte : Carré de porc Abotia

Paris Caviar

Des produits de la pêche qualité "Petits Bateaux", une traçabilité incontournable des produits frais avec un cahier des charges exigeant, des achats directs avec de nombreux petits pêcheurs.

Produits à la carte : Tourteaux, Daurade royale, Moules et Homard

Fromagerie Loiseau

La Fromagerie Loiseau, implantée en Ile de France à moins de 100 km de Paris, a une activité d'affinage et de négoce (demi-gros et détail) dans le domaine des fromages et de la crémerie.
Elle est spécialisée dans l'affinage des fromages de la Brie, et plus particulièrement encore du Brie de Melun, l'ancêtre de tous.

Produits à la carte : tous les Fromages de notre plateau

Les Douceurs d'Augerville

Les douceurs et gourmandises, imaginées et réalisées avec soin par notre artisan chocolatier Hervé BOUDOT sont réalisés au sein du domaine du Château d'Augerville. Valrhona est la marque privilégiée qui sert de base à l'ensemble de ses créations.

Produits à la carte : Mignardises chocolatées servies en fin de repas

Monsieur Franck Chardaire

Situé à 25 kilomètres d'Augerville la Rivière dans la commune de Beaune-la-Rolande, Franck CHARDAIRE, Compagnon du devoir, réalise ses pains et pâtisserie à base de produits de qualité et essentiellement locaux.

Produits à la carte : les petits pains servis tout au long de votre repas

Ferme de la famille Miéral

Forte de ces années d'expérience et dans un perpétuel souci de qualité, cette famille de volailler est aujourd'hui réputée et reconnue dans le milieu de la haute gastronomie.

Produits à la carte : Poularde

« Ma passion est un art que je réinvente chaque jour sans me poser de question. Conviviale, source de plaisir, émotionnelle et gouteuse, voici ma vision de la cuisine. »

Julien LAVAL – Chef des cuisines du Château d'Augerville.