

Marbré de Foie d'Oie ^{1, 5, 12}

Aux raisins de Corinthe, poivre vert et pain brioché

Marbled goose liver with currants grappes, green pepper and brioche bread

Terrine van ganzenlever met rozijnen, groene peper en suikerbrood

Gänseleber mit Johannisbeeren, grüner Pfeffer und Brioche-Brötchen

Oeuf basse température ^{3, 4, 7}

Asperges vertes, espuma au parmesan et saumon fumé

63°-degree egg with green asparagus, parmesan espuma and smoked salmon

Ei op laagtemperatuur gegaard met groene asperges, schuim van parmezaanse kaas en gerookte zalm

Onsen-Ei mit Grünspargel, Parmesan Espuma und geräuchertem Lachs

Coquilles Saint-Jacques poêlées ^{1, 2, 4, 5, 7, 9, 12, 14}

Bouillon de crustacés à la citronnelle et champignons Shimeji

Roasted scallops with shellfish broth with lemongrass and Shimeji mushrooms

Gebakken Sint Jacobsvruchten, schaaldieren jus met citroengras en Shimeji champignons

Geröstete Jakobsmuscheln mit Krustentiere-Bouillon, Zitronengras und Shimeji-Pilzen

Terrine d'aile de raie ⁴

Câpres, persil plat et citron

Stingray wing terrine, capers, flat-leaf parsley and lemon

Terrine van roggeveugel met kappertjes, bladpeterselie en citroen

Stachelrochen-Flügel-Terrine, Kapern, Blattpetersilie und Zitrone

Asperges flamandes ^{3, 7}

Asperges blanches, œuf dur écrasé monté au beurre et persil

Flemish asparagus, white asparagus, crushed hard-boiled egg in butter and parsley

Witte asperges op z'n vlaams, geplette ei in boter en peterselie

Flämischer Spargel, weißer Spargel, zerdrücktes hartgekochtes Ei in Butter und Petersilie

Entrecôte de Bœuf Argentin ^{1, 7, 9, 12}

Légumes de saison et sauce au vin rouge

Argentinean beef steak with seasonal vegetables and red wine sauce

Argentijnse tussenrib met rode wijnsaus en seizoengroenten

Argentinisches Rinder-Entrecote mit saisonalem Gemüse und Rotweinsauce

Duo d'Agneau ^{1, 5, 8, 10}

Carottes de couleur, jus au romarin et Gratin Dauphinois

Lamb duet, multi-colored carrots, rosemary juice and "Gratin Dauphinois"

Duo van lamvlees, rozemarijn saus en gratineerde aardappelen

Lamm-Duo, mehrfarbige Karotten, Rosmarinsaft und „Gratin Dauphinois“

Sébaste aux asperges ^{4, 5, 7}

Méli-mélo d'asperges blanches, chiffonnade de viande de grison

Asparagus rockfish, jumble of white asparagus, grison meat rag

Roodbaars filet met witte asperges, chiffonnade van grison vlees

Rotbarsch auf weißem Spargel-Mix, fein geschnittenes Bündner-Fleisch

Lieu jaune au fenouil confit ^{1, 4, 5, 7}

Sauce aux herbes vertes et écrasé de pommes de terre

Pollack fish with candied fennel, green herbs sauce and mashed potato

Vlasvijting filet met gekonfijte venkel, groene kruiden en geplette aardappelen

Pollack mit Fenchel-Confit, grüner Kräutersauce und Kartoffelpüree

Wok de légumes ^{5, 6, 7, 11}

Polenta grillée et son jus de Nori

Vegetable wok, grilled polenta and Nori juice

Wok van groenten met gegrild polenta en saus van Nori

Gemüse-Wok, gegrillte Polenta und Norisofse

Saint-Marcellin à la truffe ^{4, 7, 8}

Warm Saint-Marcellin cheese with truffe
Warme Sint-Marcellin kaas met truffel
Warmer Saint-Marcellin Käse mit Trüffel

Tarte citron revisitée ^{1, 3, 7}

Lemon tart revisited
Zitronentörtchen nach Art des Hauses
Citroen taart new Style

Vacherin aux fruits rouges ^{3, 7}

Aux fruits secs

Vacherin with red fruits
Eiwitschuim met rode vruchten
Eisschnee an roten Früchten

Soupe de fraises au porto ^{3, 7, 8} & sa glace vanille

Strawberry soup with porto and vanilla ice cream
Aardbeien soep met Porto en vanille-ijs
Erdbeersuppe mit Porto und Vanille-Eiscreme

Dame blanche revisitée ^{3, 7, 8}

Dame Blanche revisited
Dame Blanche new style
Dame Blanche nach Art des Hauses

Moelleux au chocolat ^{1, 3, 5, 7, 8} & Cœur au chocolat blanc

Chocolate lava cake with white chocolate heart
Moelleux van chocolade met hart van witte chocolade
Schokoladen-Moelleux mit weißem Schokoherz



**Château
d'ARSPÉLT**

F. Lodomez

★ ★ ★ ★ S

Menus

Plat unique • Single dish 35,00 €
Plat du jour enfant • Kid's dish of the day 15,00 €

Menu en 2 services • 2-course Menu 45,00 €
Entrée, plat ou plat, dessert au choix • choice of starter, main or main, dessert

Sélection de vins • Wine Pairings +15,00 €

Menu en 3 services • 3-course Menu 55,00 €
Entrée, plat, dessert au choix • Choice of starter, main & dessert

Sélection de vins • Wine Pairings +20,00 €

Menu en 4 services • 4-course Menu 65,00 €
Entrée, plat, fromage et dessert au choix • Choice of starter, main, cheese selection & dessert

Sélection de vins • Wine Pairings +25,00 €

Menu en 5 services • 5-course Menu 75,00 €
2 entrées, plat, fromage et dessert au choix • Choice of 2 starters, main, cheese selection & dessert

Sélection de vins • Wine Pairings +30,00 €