



*Le Wallerand*  
RESTAURANT

Le château de Wallerand est heureux de vous accueillir et vous remercie d'avoir choisi la table de son restaurant pour une évasion gustative qui, nous l'espérons, vous ravira.

Notre Chef, Julien Castoldi, originaire de la région, met son savoir-faire, son expérience et son très grand talent à votre service pour vous proposer un voyage au fil d'une cuisine fine et savoureuse, élaborée à partir des produits du terroir et des légumes et des herbes de notre potager bio.

Et pour accompagner vos choix, nous vous proposons une sélection de vins "découverte" et de grands crus, adaptés à chaque composition culinaire et à chaque palais.

Nous vous souhaitons un très agréable moment.

La direction.

LA C A R T E

## Entrées

Le foie gras mi-cuit de la ferme de la Sauvenière, betterave en texture,  
gelée au ratafia de champagne, focaccia toastée

*25 euros*



La Saint-Jacques de la baie de Somme snackée, crème de butternut,  
émulsion de fumet de poisson, et noisettes torréfiées

*27 euros*



Le poireau fondant roulé au nori, tartare d'agrumes,  
tofu snacké et vinaigrette acidulée.

*18 euros*



Suggestion du Moment.

*21 euros*

*Tous nos légumes proviennent du potager biologique de Chooz.  
Notre chef Julien Castoldi dispose de la liste des allergènes dans nos plats.  
N'hésitez pas à nous poser des questions, nous nous ferons un plaisir de vous répondre.*

# Plats

La lotte cuite basse température, sa joue rôtie,  
brocolis en texture et raisins Muscat.

*34 euros*



Le Canard Colvert rôti sur le coffre, mini carottes du potager,  
pickles de Chou Rave, gel de persil et jus au vin rouge légèrement anisé.

*35 euros*



Risotto de petit épeautre biologique, céleri rave cuite en croute de sel,  
truffe de Bourgogne, crème végétale et huile verte.

*31 euros*



Suggestion du moment.

*32 euros*

# Fromages

L'assiette de fromages sélectionnés avec la maison Philippe Olivier,  
gel de fruits de saison et jeunes pousses.

*12 euros*

# Desserts

Dessert du moment.

*11 euros*



La tartelette soufflée au Chocolat Noir, marmelade d'orange,  
praliné aux noix de Grenoble et sa glace à la fève de tonka.

*14 euros*



La poire en texture, tuile croustillante, pickles du fruit et sorbet Timut.

*12 euros*



La clémentine Corse en déclinaison, crème de marron,  
meringue croquante et sorbet clémentine à la verveine.

*12 euros*