



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 évocation 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

Carpaccio de sanglier aux poivres et agrumes, citron brûlé, câpres à queue,
vinaigrette moutarde à l'ancienne, glace au raifort et chips de pain.

25 euros



Saint-Jacques de la baie de Somme en fine lamelle, tartare de topinambours
aux fines herbes, vinaigrette passion et jeunes pousses.

28 euros



Chou-fleur en crémeux légèrement relevé aux algues marinées,
chou graffiti caramélisé, tuile parfaite, gel de citron et pourpier.

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

Bar de ligne cuit sur la peau, salsifis glacés,
chutney de poire au timut et jus brun d'arrête au vin rouge.

43 euros



Suprême de volaille de Bresse contisé à la noix, cromesquis de cuisse confite,
légumes racines, gel de persil et sauce suprême.

39 euros



Pois chiche ardennais en déclinaison, crème de persil, citron confit,
panisse croustillante et saladine d'herbes.

27 euros



Suggestion du moment.

34 euros

Fromages

L'assiette de fromages sélectionnés par nos soins, confit de fruits de saison et son mesclun maison.

12 euros

Desserts

Dessert du moment.

11 euros



Traditionnel soufflé à la chartreuse verte, marmelade de pomme aux épices et glace chocolat noir 70% de République Dominicaine.

14 euros



Mangue rôtie, le tartare au poivre, biscuit rocher coco, chips de mangue et sorbet coco et Reine-des-prés.

13 euros



Clémentine Corse en déclinaison, crème de marron, meringue croquante, marrons glacés et sorbet clémentine.

12 euros

