



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 du potager bio de Chooz.

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

L'asperge juste cuite, tartare de langoustine aux herbes fraîches,
caramel de bisque, gel de citron, crémeux de burrata et jeunes pousses.

28 euros



Ballotine de volaille aux escargots « Les Petits Gris Aubrivois », ail des ours,
ail rose confit, chips de pain et huile verte.

24 euros



Raviole végétale d'épinard, duxelles de champignons du tunnel de Najauge,
les premières morilles, émulsion cresson et tuile croustillante.

20 euros



Suggestion du Moment.

25 euros

*Une grande partie de 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

Maigre sauvage rôti sur peau, artichauts violets, crémeux artichauts Macau
et jus brun d'arrêtes aux olives noires de Nyons.

32 euros



Agneau de Normandie en deux services, le carré en croûte végétale,
le ris d'agneau caramélisé, garniture autour de la betterave, fregola sarda
et jus aux herbes de saison.

35 euros



Fenouil confit à l'huile d'olive du domaine du Jasson, mini fenouil croquant,
jus végétal à la Granny Smith relevé à l'anis étoilé, huile d'aneth,
criste marine et tuile de socca Niçoise

26 euros



Suggestion du moment.

34 euros

Fromages

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

12 euros

Desserts

Dessert du moment.

12 euros



Traditionnel soufflé à la vanille Bourbon de Madagascar de la Maison « Casavainilla », glace banane flambée au rhum Zacappa 23 ans.

15 euros



Rhubarbe en texture, syphon yaourt brassé des Bayamonts, sorbet fraise de Wépion et tuile au pavot.

13 euros



Autour de l'orange sanguine, pain de Gênes amandes et agrumes, sorbet orange et cardamone noire.

12 euros