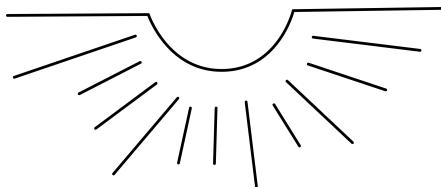




CASTEL MAINTENON

*Le Vauban*



Bienvenue dans notre restaurant *Le Vauban*.

Alliance de la tradition et de l'audace,  
noblesse des produits et  
recherche du parfait équilibre des saveurs  
sont nos maîtres-mots pour vous offrir  
un voyage culinaire d'exception.

Toute l'équipe du Castel Maintenon  
vous souhaite une excellente dégustation.

*From everyone on the Castel Maintenon team  
we wish you an excellent tasting.*

*Le symbole  signale nos plats convenant aux végétariens.*

*Tous nos plats et pâtisseries sont faits maison.*

*Toutes nos viandes sont d'origines européennes.*

*Prix nets - hors boissons - Taxes et service compris - TVA 10 %*

*Toutes nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes  
(liste à disposition).*

---

# Menu 45.00€

Entrée, plat & pâtisserie au choix.

---

## Les entrées

PRIX  
HORS MENU

### LE CARPACCIO DE BAR AUX BETTERAVES

15.00 €

- segments d'agrumes, crackers de sésame

*Beet cured bass carpaccio - citrus & sesame crackers*

### LE BOUDIN NOIR À L'ANCIENNE

13.00 €

- purée de céleri rave, gastrique de calvados, pommes caramélisées

*Celery root purée, calvados gastrique, caramelized apple*

### LE PALET DE CHÈVRE FAÇON "MA COUSINE"

14.00 €

- chèvre toasté, salade, miel, fleurs comestibles

*"My cousin's" chevre crostin - salad, honey and flowers*

### LA SOUPE DU JOUR

10.00 €

*Soup du jour*

# Les plats



PRIX  
HORS MENU

## LA BALLOTINE DE LAPIN FARCI

- pommes dauphines, champignons, sauce bordelaise

*Rabbit ballotine - pommes dauphines, mushrooms and sauce bordelaise*

26.00 €

## LE PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE BLANC

- choux romanesco, confit de tomates cerises

*Salmon pave - romanesco, tomato confit and beurre blanc*

27.00 €

## LE CONFIT DE CANARD

- galette de chou et pommes de terre, velouté de carottes,  
huile d'estragon

*Duck confit - potato and cabbage pancake, carrot purée, tarragon oil*

26.00 €

## LE PLAT DU JOUR

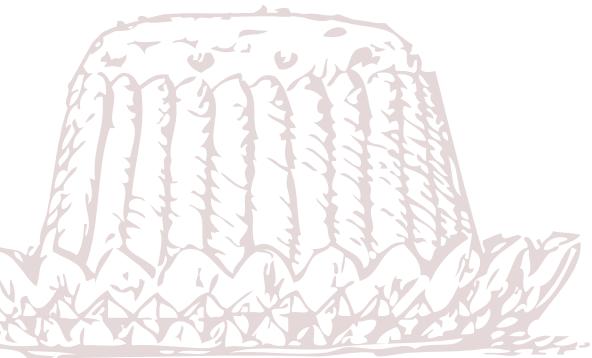
*Suggestion of the day*

Prix du marché

## LE RISOTTO TRUFFÉ

*Risotto with truffle*

19.00 €



## **LE FROMAGE**

- sélection de fromages affinés

*A fine selection of cheeses*

+ 12.00 €

## *Les pâtisseries*

PRIX  
HORS MENU

### **LE SAINT-HONORÉ**

- crème pralinée, ganache chocolat au lait

*Praline cream puffs with milk chocolate ganache*

11.00 €

### **LE MACARON FRAMBOISE**

*Raspberry macaron*

11.00 €

### **LA TARTE AUX FRUITS**

*Berry tart*

11.00 €



---

*Menu Enfant - 17.00 €*  
(jusqu'à 10 ans inclus - up to 10 years inclusive)

---

**LA PETITE SALADE CROQUANTE**

*Fresh salad*

**LE COLIN PANÉ, GALETTE DE CHOUX ET POMMES DE TERRE**

*Breaded hake with cabbage and potato pancake*

**LA PÂTISSERIE (AU CHOIX À LA CARTE)**

*Dessert of choice from the menu*

