



Notre Chef de Cuisine
Gonzalo PINEIRO

Vous propose

Sa Carte d'Automne

Restaurant « Le Château Bourgogne »
De 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00

« Vous êtes allergiques ?
Merci de nous interroger

Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats
vous seront transmises par le personnel du restaurant »

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place
à partir de produits bruts










Ces plats respectent les critères d'une alimentation équilibrée





Entrées








Velouté de Cèpes bouchon perlé à l'Huile de Noisettes Cristalline de Jambon du Morvan	 15 €
Jambon Persillé à l'Aligoté « Médaille d'Or » Mesclun de saison au Vinaigre de Xérès En dégustation	17 € 10 €
Duo d'Oeufs en meurette au Chardonnay et Pinot Noir Oignons et Champignons caramélisés En dégustation	 17 € 10 €
Douze Escargots de Bourgogne au Chablis en coquille Par six en dégustation « Maison Hélix »	21 € 13 €
Saumon Fumé d'Ecosse, Crème Fraîche Toasts Tièdes En dégustation	21 € 15 €
Escalope de Foie gras de Canard « landais » poêlée Déclinaison de Figs violettes, jus au Vin épicé	 23 €
Tartare de Noix de Saint Jacques Mangue marinée à la Vanille, huile vierge à la Clémentine	 23 €
Huîtres Spéciales Sorlut n° 3 Marennes Oléron Les 6 Les 9	  23 € 32 €
Terrine de Foie gras de Canard « Landais » mi cuit Chutney de Fruits de saison à la Badiane En dégustation	 25 € 15 €

Pour une Garantie de Fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément sur notre carte

Prix net en euros TTC



Poissons


Linguini fraîches, crème au Citron vert 	
Gambas sauvages marinées au Curry de Madras et pousses d'Épinard	25 €
Poisson du Jour (selon arrivage) 	25 €
Filet de Bar sauvage en chapelure de Cumin 	
Compotée de Fenouil en beurre d'Aneth	33 €
Noix de Saint Jacques dorées  	
Nectar de Betteraves Marmelade de Potiron acidulée	33 €
Aiguillettes de Saint Pierre pochées 	
Jus Soja et Piment doux Ravioles de Cèpes en persillade	35 €
Sole « Petit Bateau » Belle meunière (350grs +/- 50gr) 	
Légumes de saison	47 €


Pour une Garantie de Fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément sur notre carte


Prix net en euros TTC





Viandes


Pavé de cœur de Rumsteak « Charolais » (180 grs +/- 20g) 
Sauce vigneronne 25 €

Cannelloni de Pintade fermière aux Pruneaux 
Velouté au Foie gras
Pulpe de Potimarron 25 €

Entrecôte de Bœuf « Angus » (350 grs +/- 20g)  34 €

Pommes de Ris de Veau dorées au Beurre charentais 
Jus réduit au Porto
Fricassée de Champignons forestiers 35 €

Dos de Chevreuil « Chasse française » rôti 
Sauce aux Airelles
Poire et Figue caramélisées 35 €

Filet de Bœuf « Charolais » (200 grs +/- 20 g) 
Morilles à la crème et Gratin comtois 41 €

Le Rumsteak et l'Entrecôte sont accompagnés de Pommes Frites

Pour une Garantie de Fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément sur notre carte

Prix net en euros TTC



Fromages

Fromage Blanc à la Crème et Fines Herbes 7 €

Grand Plateau des Maîtres Fromagers 15 €

Desserts

Chariot des Desserts et Entremets 15 €

Assiette des Trois Sorbets 12 €

*Nos desserts sont préparés par notre chef pâtissier
Gérard Ledoux*

Menu enfant

9.00 €

Beignets de Volaille, Pommes Frites

Chariot de Desserts

*Pour une Garantie de Fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer
momentanément sur notre carte*

Prix net en euros TTC



Menu

Château Bourgogne

69.00 € TTC

Mise en Bouche



Escalope de Foie gras de Canard « landais » poêlée

Déclinaison de Figues violettes

Jus au Vin épicé

Ou

Tartare de Noix de Saint Jacques

Mangue marinée à la Vanille

Huile vierge à la Clémentine



Filet de Bœuf « Charolais »

Morilles à la Crème

Gratin comtois

Ou

Aiguillettes de Saint Pierre pochées

Jus Soja et Piment doux

Ravioles de Cèpes en persillade



Grand plateau des Maîtres Fromagers



Chariot des Desserts et Entremets

*Nos Desserts sont préparés par notre Chef Pâtissier
Gérard Ledoux*

*Pour une Garantie de Fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer
momentanément sur notre carte*

Prix net en euros TTC