

Spécial SUNDAY BUFFET



LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE

«Du producteur à l'Assiette»

Dimanche 3 Décembre 2023



Truffes de boudin noir en chapelure de Pain d'Epices d'Arcelot
Mimosa d'œuf de la Ferme de Pontot revisité
Rillettes de Truite de Veuilhailles-sur-Aube au citron vert
Pressé de Volaille noire de Bourgogne façon Gaston Gérard
Velouté de Potimarron de Varois et Chaignot
Pithiviers de cochon et chanterelles
Liégeoise de chèvre frais, radis et betteraves
Assortiment de charcuteries de la Maison Sabatier
Arc sur Tille et d'Ailleurs



Plat chaud servi à table

Pavé de Saumon Bomlo doré à la plancha
Sauce au crémant de Bourgogne,
Risotto au Comté affiné
Ou
Tataki de Bœuf Charolais,
Sauce au soja
Emincé de Pleurotes
Légumes d'Automne à la Cébette



Assortiment de fromages
et pain de notre boulanger Maison Roger



Tartelette Faisselle Delin
Petit pot de crème Potimarron
Verrine Ananas-Citron vert
Crumble Poire- Chocolat noisette
Mini Tatin Pomme-Vanille
Tarte fine aux Fruits
Mignardises

Café, thé, lait froid et chaud
Assortiment de viennoiseries et pain de la Maison Roger
Yaourts fermiers (Adelle Gaec du Mont)
Nectars de fruits et confitures (Daniel Cachot)

Servi de 12h00 à 14h00
Au tarif de 45.00 € TTC par personne
Au tarif de 22.50 € TTC pour les enfants de 6 à 12 ans
Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans
Tous nos prix sont en Euros TTC. Service compris Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

BRUNCH