

**LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE**

Chef Gonzalo PINEIRO

Carte 2019

Restaurant « Le Château Bourgogne »

Privilégiant les circuits courts et producteurs locaux,
Certains de nos plats peuvent manquer sur notre carte

Ces plats respectent les critères d'une alimentation équilibrée



Ces plats sont faits maison








« 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 »


Entrées

	Six escargots de Bourgogne au Chablis	Par 6 Par 12	12.00 € 22.00€
	Jambon persillé « médaille d'or »		15.00 €
	Velouté de cèpes bouchon, perle à l'huile de truffe et jambon Serrano		15.00 €
	Œufs Bio en meurette au Pinot Noir		16.00 €
	Cocktail de chair de crabe aux fruits exotiques		22.00 €
	Huîtres Ostra Regal spéciale n° 3	Par 6 Par 9	24.00 € 34.00 €
	Foie gras de Canard « Landais » mi cuit et mangue en textura		25.00€



Poissons

	La Pêche Selon l'arrivage du jour	Selon arrivage
	La Lotte Sauvage Façon meunière et légumes de saison	28.00 €
	Le Bar Sauvage En viennoise d'avoine et cranberry, sauce au whisky	32.00 €
	La Saint Jacques Juste saisie, beurre blanc et pulpe de lentilles corail	35.00 €

Viandes

	La Volaille Fermière En suprême, déclinaison de légumes, pomme rôtie et crème curry coco	25.00 €
	Le Veau En escalope poêlée et crème de morilles L'incontournable purée d'Amandine du Château à l'huile de truffes	28.00€
	L'Entrecôte « Angus » grillée (+/- 350 gr) L'incontournable purée d'Amandine du Château à l'huile de truffes Sauce au poivre ou vigneronne	32.00 €
	Le Ris de Veau En fricassée, velouté au vin jaune et champignons forestiers	34.00 €
	Le Filet de bœuf « Charolais » (+/- 180 gr) L'incontournable purée d'Amandine du Château à l'huile de truffes Sauce au poivre ou vigneronne	35.00 €

Veggies

	Salade fraîcheur de légumes croquants au vinaigre de Calamansi	12.00€
	Méli-mélo de lentilles corail et légumes de saisons	15.00€

Fromages

Grand plateau des Maîtres fromagers	12.00 €
Fromage blanc à la crème et fines herbes	7.00 €

Desserts

Chariot des desserts et entremets faits maison	12.00 €
--	---------

Menu Pitchoun

12.00 €

Escalope de poulet ou cabillaud pané

Garnitures :
Légumes de saison, frites ou purée maison

Chariot de desserts

Tous nos prix sont nets en euros TTC

Découverte en 4 Services

69.00 €

**Composez votre menu avec les
plats de votre choix**

(Uniquement pour tous les convives de la table)

Spécial Sunday Buffet

Un dimanche, un thème : le pari osé !

Lancé il y a un an, le Spécial Sunday Buffet a fait le pari de faire voyager ses adeptes.
Confortablement installé dans un restaurant moderne et cosy,
laissez vos papilles vous transporter vers de nouveaux horizons!
Pour se différencier des autres établissements proposant un brunch, le restaurant met en place
un nouveau thème chaque semaine, avec une composition de buffet différente.
Ce dernier est axé sur une région ou un pays et vous propose de partir
à la découverte des spécialités locales.
La volonté est de miser sur la qualité et sur des portions individuelles.
La motivation des équipes est de faire découvrir de nouvelles saveurs aux clients, de les faire
voyager et de les surprendre.
En effet, impossible de se lasser puisque nous ne dégustons jamais les mêmes plats !
Ce Spécial Sunday Buffet est devenu un rendez-vous incontournable :
le brunch le plus original de la ville, si ce n'est le meilleur !
Pour connaître le thème du dimanche, rendez-vous sur leur page Facebook quelques jours avant.

L'équipe de cuisiniers/pâtisseries et salle à l'honneur !

Un pari osé pour l'établissement, mais surtout un vrai challenge pour les 15 personnes en cuisine.
En effet, une fois le thème choisi, c'est derrière les fourneaux que s'opère toute la magie !
La composition du menu change toutes les semaines, mais garde la même signature : une partie
petit déjeuner avec viennoiseries, un atelier Créations, un Salad'Bar et Soupe, le Chaud en
dégustation, les fromages de nos Pâturages et un Atelier Gourmand.

Un menu complet, tout droit sorti de l'imagination et de la créativité de l'équipe en cuisine !
Chacun peut laisser exprimer ses envies et tout son savoir-faire.
Et c'est vrai plaisir pour nous aussi ! Le point culminant du repas est le live cooking. Cuisiniers et
pâtisseries viennent en salle, à la rencontre de nos clients, pour faire le show.
En été, le Spécial Sunday Buffet est composé de plats préparés sur la plancha,
au centre de la terrasse.
L'occasion de déguster un bon repas avant de se rafraichir dans la piscine de l'établissement !

Tous les Dimanches

Servi de 12h00 à 14h30, au tarif de 39,00 € pour les adultes.

19,50 € pour les enfants de 6 à 12 ans

ratuit pour les enfants de moins de 6 ans

