



LE  
CHÂTEAU  
BOURGOGNE

## ON CROQUE, ON CRAQUE...

Gnocchis de petits pois, chorizo Ibérique, velouté au parmesan.....	16
Déclinaison de melon Cavaillon, perlé à l'huile de basilic, bruschetta de Serrano.....	18
Ceviche de dorade royale aux saveurs d'agrumes, fraîcheur de légumes au vinaigre de cidre.....	21

## UN AIR MARIN...TOUT À LA PLANCHA

Dos de cabillaud doré sur peau façon bouillabaisse, pulpe de charlotte safrané, tapenade Niçoise.....	25
Filet de bar sauvage, duo d'aubergines et courgettes, textura de tomate au piment de Cayenne.....	29
Gambas sauvages saisies, légumes de saison comme au potager, jus de cassis aux herbes de Provence.....	32

## ENVIE D'AILLEURS...CÔTÉ VIANDE

Cannelloni de volaille fermier rôti, jus réduit déclinaison de petit pois à la menthe.....	25
Côte de veau (350gr) dorée à la plancha, sauce aigre doux, fricassée de girolles en persillade.....	32
Entrecôte Angus (350gr) à la plancha, sauce poivre vert, légumes printaniers à l'huile d'olive.....	34

## FROMAGES

Grand plateau des Maîtres Fromagers.....	12
--	----

## DESSERTS

Chariot des Desserts et Entremets.....	12
--	----