



**LE  
CHÂTEAU  
BOURGOGNE**

## ON CROQUE, ON CRAQUE...

Jambon Persillé à l'Aligoté avec ses condiments Parsley ham with Aligoté wine and condiment	15
Escargots de Bourgogne marinés au Chablis Bourgogne snails marinated in Chablis wine	15
Tomates Ananas « pleine terre », burrata au vinaigre de cerises Pineapple tomatoes, burrata and cherry vinegar dressing	16
Tartare de saumon « Bomlo », pomme verte, fraîcheur de légumes à l'huile d'olive Salmon tartare « Bomlo », green apple, vegetables and olive oil dressing	21
Déclinaison de melon Cavaillon, salpicon de fruits rouges, tartines de Serrano Melon Cavaillon, salpicon of red fruits, toasts with tomato, vegetables and Serrano	18

## UN AIR MARIN...TOUT À LA PLANCHA

Filet de daurade royale, pannequet de courgettes et olives, coulis de poivron jaune Royal sea bream filet, zucchini and olives, yellow pepper sauce	25
Pavé de thon Albacore aller-retour, marmelade de pastèque et fenouil confit Mi-cuit Albacore tuna steak, watermelon marmelade and confit fennel	32
Gambas sauvages saisies, légumes de saison comme au potager, jus de cassis aux herbes de Provence Snacked king prawns, seasonal vegetables, blackcurrant and Provence herbs juice	29

## ENVIE D'AILLEURS...CÔTÉ VIANDE

Cannelloni de volaille fermière rôtie, jus réduit déclinaison de petit pois à la menthe Roasted poultry farm cannelloni, green peas and mint juice	25
Côte de veau (350gr) dorée à la plancha, sauce aigre doux, fricassée de girolles en persillade Veal (350gr) cooked à la plancha, sweet sour sauce, sauted mushrooms « Girolles » with parsley	33
Tataki de bœuf Charolais, sauce Yakitori, légumes méditerranéens au romarin Charolais beef Tataki, Yakitori sauce, Mediterranean vegetables with rosemary	29

## FROMAGES

Grand plateau des Maîtres Fromagers Cheeses trolley	12
--	----

## DESSERTS

Chariot des Desserts et Entremets Desserts trolley	12
---	----