



LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 PLATS 24 € - 3 PLATS 29 €

Un Peu

Gravelax de Saumon norvégien mariné à la Betterave

Chantilly à l'Aneth

Ou

Déclinaison autour du Melon et de la Pastèque

Bruschetta de Jambon cru

Beaucoup

Noisette de Mignon de Porc rôti,

Sauce aigre douce à l'Orange,

Polenta crémeuse au Romarin

Ou

Pavé de Cabillaud poché aux aromates,

Velouté au Citron vert,

Tagliatelles de Légumes

Passionnément

Assiette de fromages

Ou

Assiette de desserts



ENTRÉES

Tartare d'omble Chevalier, pomelos et huile d'olive, confiture de pastèques au piment d'Espelette.....	18
Salade de langoustines marinées au colombo antillais, Chutney de mangue et ananas, poivre de Sichouan.....	24
Œuf bio coulant, fricassée de girolles, crème au Parmesan	19
Jambon persillé artisanal de la Maison Sabatier « Médaille d'Or ».....	12

LA MARÉE

Poisson retour du marché.....	25
Filet de rouget barbet cuit sur peau, courgettes et poivrons façon méditerranéenne, sauce barbecue.....	34
Duo de gambas sauvages et encornets saisis, Condiment de tomates au piment d'Espelette, Charlottes confites au thym	29

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Cannelloni croustillant de girolles et échalotes, crème à la coriandre.....	21
---	----

CÔTÉ VIANDE

Mignon et poitrine de veau confit, pulpe de petits pois, girolles poêlées, sauce au Porto.....	35
Suprême de pintade noire de Bourgogne rôti, jus réduit au Chorizo Ibérique, Déclinaison de légumes d'été.....	25
Filet de bœuf Charolais cuit à la plancha, crème aux morilles, Cromesquis de pommes de terre au Comté.....	39

FROMAGES

Chariot de Fromages affinés.....	12
----------------------------------	----

DESSERTS

Chariot des Desserts et Entremets.....	14
Palette de trois sorbets.....	7