



LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 PLATS 31 € - 3 PLATS 36 €

Un Peu

Persillé de truite de l'Aube aux fines herbes

Aïoli au safran

Ou

Velouté de cèpes Bouchot, perlé à l'huile de truffe

Bruschetta de Serrano

Beaucoup

Noisettes de mignon de cochon doré

Jus à la moutarde Fallot

Risotto aux champignons

Ou

Pavé de saumon cuit à la plancha

Crème aux fruits de mer

Déclinaison de légumes de la ferme Dubois

Passionnément

Chariot de fromages

Ou

Chariot de desserts



ENTRÉES

Salade de Chair de Crabe à la coriandre, pomelos, vinaigrette acidulée	21
Œuf plein air coulant de la ferme du Pontot, fricassée de champignons forestiers, Crème à l'Époisses et cristalline de Serrano	17
Escalope de foie gras de canard poêlé, pain d'épices de Daniel Cachot, Jus réduit au Porto, compotée de mangue-passion	23
Huîtres spéciales Gillardeau n° 3, vinaigrette d'échalotes, pain céréales 6 pièces	27
9 pièces	39
Jambon persillé artisanal de la Maison Sabatier « Médaille d'Or »	15

LA MARÉE

Noix de Saint-Jacques flambées à la Tequila, textura de panais et marmelade pommes-agrumes	31
Aiguillette de Saint-Pierre dorée, chou kale aux noix, sauce infusée au houblon	35
Pavé de sandre cuit à la plancha, croquant aux amandes et potimarron, jus aux raisins	33
Poisson retour du marché	26

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Falafel de pois chiche et sésame doré, condiments tahina, Pousses végétales du potager des Ducs à Dijon	21
--	----

CÔTÉ VIANDE

Cannelloni de volaille fermière rôtie, crème à la truffe de Bourgogne, Déclinaison de légumes d'automne	26
Civet de sanglier « chasse française », crumble de poires et figues Violettes confites	29
Pomme de ris de veau saisie, nems de cèpes et noisettes, Jus réduit à la moutarde Fallot	44
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	9