



LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE

ENTRÉES

Escargots de Bourgogne en coquille marinés au Chablis 6 pièces	12
12 pièces	20
Jambon persillé artisanal de la Maison Sabatier « Médaille d'Or »	15
Œufs plein air coulants de la ferme du Pontot, version meurette	17
Déclinaison d'asperges vertes et violettes froides, vinaigrette thaï, espuma au parmesan	19
Terrine de foie gras mi- cuit canard des Landes, IGP Compotée de rhubarbe à l'estragon	24
Salade de langoustines tièdes marinées aux épices colombo, fraîcheur de pomelos.....	25

LA MARÉE

Poisson retour du marché	26
Filet de truite de Veuxhaules-sur-Aube cuit à la plancha, Gnocchi de petits pois et pickles d'oignons rouges, crème au comté affiné.....	28
Noix de St Jacques dorées, sauce satay, légumes fanes glacés au miel de Bourgogne	33
Pavé de bar sauvage à la plancha, potager printanier et asperges vertes Crème de carotte et gingembre, condiments wasabi	35

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Samoussa de pousses d'épinard au piment d'Espelette, Taboulé de boulgour.....	21
--	----

CÔTÉ VIANDE

Cannelloni de pintade noire de Bourgogne au chorizo Ibérique, Asperges vertes, jus réduit.....	26
Entrecôte de bœuf Angus snackée (+/-300g), sauce à la moutarde au Pinot noir Déclinaison de légumes de la ferme Dubois	33
Côte de veau (+/-350g) dorée à la plancha, gnocchi de charlotte, jus au Porto	35
Filet de bœuf Charolais cuit à la plancha, crème aux morilles, Millefeuille de pomme de terre.....	39

FROMAGES

Chariot de fromages affinés.....	12
----------------------------------	----

DESSERTS

Chariot des desserts et entremets	15
Palette de trois sorbets	9

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

Carte 2022 - Prix nets en euros – taxes service compris - Un menu identifiant les allergènes est dis