



LE  
CHÂTEAU  
BOURGOGNE

## 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'Epoisses 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.....	42
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