



LE CHÂTEAU BOURGOGNE

Du 01 novembre au 13 novembre 2022


Entrées

Pâté en croute de canard à l'orange, compotée de mangue et ananas au Poivre de cassis	15
Ceviche de dorade royale, cebette et citron vert, coulis de piquillos et tuile à l'encre de seiche	15
Œuf coulant de la Ferme du Pontot, Fricassée de champignons de Tanay et crème à l'Epoisses berthaut 	15
Gravlax de saumon mariné à la betterave, légumes croquants et pousses végétales de Dijon.....	15

Plats

Tataki de bœuf Charolais doré à la plancha, Sauce soja et miel de Bourgogne, Pressé de Charlotte.....	26
Cannelloni de volaille, coppa et abricots moelleux sauce à la moutarde Fallot, Textura de butternut.....	26
Filet de truite de Veuxhaulles-Sur-Aube cuit sur peau , Crème au vin blanc de Côte-D'or, Déclinaison de légumes de la Ferme Dubois 	26
Parmentier de veau confit et champignons, jus à la truffe, croustillant au comté	26

Desserts

Cassis de Concoeur, Grain de Folie 	9
Profiteroles du Château Bourgogne, voile de chocolat chaud	9
Pressé de pommes aux fruits de la passion, mousseline coco	9
Sablé soufflé châtaigne, nuage faisselle de la Maison Delin	9

Formule Plat-Dessert à 32 €
Formule Entrée-Plat-Dessert à 45 €

Par nos Chefs
Gonzalo Pineiro & Damien Curie

Carafe d'eau gratuite sur demande
Carte 2022 - Prix nets en euros - taxes service cmpris
Un menu identifiant les allergènes est disponible sur demande