

Menu de la semaine

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

Au déjeuner, 2 plats 27€ - 3 plats 31 €

Au dîner, 2 plats 31€ - 3 plats 36 €

du 19 octobre au 25 octobre 2026



ENTRÉES

*Gratin de Chaource aux pommes de terre Belle
de Fontenay et méslun de saison*

ou

*Fraîcheur de crevettes tropicales, guacamole au
piment d'Espelette et pomme granny*

PLATS

*Blanquette de veau à notre façon,
riz aux oignons confits et champignons*

ou

*Filet de dorade royale à la plancha, crème
au safran,
déclinaison de légumes de saison*

FROMAGES / DESSERTS

DÉJEUNER

Assiette de Fromages

ou

Dessert du Jour

DÎNER

Chariot de Fromages

ou

*Chariot de Desserts
et Entremets*



LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE

100 % CÔTE D'OR

3 plats 49€

ENTRÉES

*Escargots en persillade
de la Ferme hélicicole de Fénay (x6)*

ou

*Pressé de Volailles Fermière "Esprit gaston gérard"
à la moutarde Reine de Dijon*

PLATS

*Pavé de Truite de Veuxhautes-sur-Aube
saisi à la plancha,
Crème au Brillat Savarin de la maison Delin et Raifort,
Déclinaison de Butternut et Céleri*

ou

*Joues de Boeuf à la Vigneronne, crémeux de Charlotte et
Epoisses, Condiment Cassis*

FROMAGES / DESSERTS

*Crumble aux 6 Céréales du Moulin de Foulon,
Pomme et poire de Bretenière,
Crème Glacée à la Chataigne*

ou

*Saveurs de Côte d'Or,
duo pain d'épices de la Ferme fruitière Laforêt
et cassis noir de Bourgogne*

(Supplément Chariot de Fromages ou Desserts +10€)



LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE

LA CARTE

ENTRÉES

6 ou 12 Escargots de la Ferme Hélicicole à Fénay. Et pourquoi pas se les partager pour commencer ?.....		15 ou 25
Escalope de Foie Gras poelée, Crumble de Cèpes acidulés au vinaigre de Miel.....		25
Carpaccio de Noix de Saint Jacques marinées au Citron et Piment d'Espelette, Pomme verte et Betterave Chioggia.....		27
Velouté de Potimarron de la ferme Dubois, éclats de Chataignes, perlé à l'huile de Truffes.....		En Entrée 15 En plat 20
Pressé de Volailles Fermière "Esprit Gaston Gérard" à la moutarde Reine de Dijon.....		16
Et Pourquoi pas se le partager pour commencer ?		
Œufs plein air, servis coulants, Garniture Bourguignonne et sauce Meurette		En Entrée 16 En Plat 20

POISSONS

Blanc de Turbot Poché sauce au safran Pleurotte et poire au crumble de Noisettes.....		38
Noix de Saint Jacques à la Plancha, Jus aux échalottes et Hydromel, Comptée de Poireaux.....		32
Pavé de Truite de Vauxhautes-sur-Aube saisi à la plancha, Crème au Brillat Savarin de la maison Delin et Raïfort, déclinaison de Butternut et Céleri.....		30
Poisson retour du Marché		27

VIANDES

Pulled Pork confit de la ferme "Un Groin de Paradis" Jus au paprika fumé et frites de polenta.....		27
Suprême de volaille de Chevigny-en-Vallière, Crème de Morilles et vin Jaune, Déclinaison de Légumes de saison.....		31
Entrecôte de Boeuf à la plancha (+/- 300 grs), sauce au Poivre Vert Crèmeux de Charlotte et Crispy d'oignons		39
Joues de Boeuf à la Vigneronne, crèmeux de Charlotte et Epoisses, Condiment Cassis.....		29
Supplément sauce morilles.....		6

VÉGÉTARIEN

Linguinis Fraîches Champignons bio de Tanay et Parmesan.....		28
--	---	----

FROMAGES & DESSERTS

Chariot de Fromages affinés		15
Chariot de Desserts et Entremets de notre pâtissier		15
Crumble aux 6 Céréales du Moulin de Foulon, Pomme et poire de Bretenière, Crème Glacée à la Chataigne.....		9
Saveurs de Côte d'Or, Duo pain d'épices de la ferme fruitière Laforêt et Cassis noir de Bourgogne		9
Assortiments de Glaces et Sorbets maison		3€/boules
Café gourmand		9