# DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

***Menu de la semaine***
*du 01 au 07 Décembre*

## ENTRÉES

*Salade tiède de lentilles vertes de Puy*
*Et saucissons de Morteau au cumin*

*ou*

*Œufs coulants de la ferme de Pontot*
*Sauce à l'Epoisses et croûtons aillés*

## PLATS

*Magret de Canard doré, Jus à la Poire,*
*Déclinaison de Légumes de Saison*

*ou*

*Pavé de Sandre cuit sur Peau, nouilles asiatiques,*
*Nage de Crustacés curry et gingembre*

## 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€

***Disponible durant la saison d'Automne***

## ENTRÉES

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

*ou*

*Œufs plein air, servis coulants*
*Fricassée de champignons Bio de Tannay,*
*Sauce au Crémeux de Bourgogne à la truffe*
*de la Fromagerie Delin*

## PLATS

*Filet de Truite de l'Aube, Velouté au*
*Soumaintrain et Pommes caramélisées,*
*Textura de Butternut*

*ou*

*Paleron de Bœuf Charolais confit à la*
*Bourguignonne,*
*Pressé de Charlotte et Crispy d'oignons*

## FROMAGES/DESSERTS

*Biscuit cœur coulant au cassis de Concoeur,*
*Glace au pain d'épices de Daniel Cachot*

*ou*

*Polenta du moulin Madame à la Vanille,*
*Sorbet Faisselle de la maison Delin et marmelade*
*de Fraises de Concœur*

LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE

# LA CARTE

## À PARTAGER

*Falafels de Pois Chiches à notre façon, sauce Tahini (x6)*.....12

## ENTRÉES

*Crème de Cèpes Bouchons au Lard Fumé,*
*Copeaux de vieille Mimolette et Huile de Noisettes* .....17

*Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit IGP des Landes,*
*Confit de Mangue aux épices Colombo*.....27

*Déclinaison de Courges de notre région :*
*Butternut Rôtie et graines Caramélisées, Potiron à la Grenade et Brési séché*.....17

*Pâté en Croûte de Volaille et Porc,*
*Version forestière et Condiments*.....16

*Jambon Persillé de Bourgogne à l'Aligoté d'Arc sur Tille*.....12

## POISSONS

*Filet de Truite de l'Aube, Velouté au Soumaintrain et Pommes caramélisées,*
*Textura de Butternut*..... SAVOIR-FAIRE 100% CÔTE-D'OR ...28

*Noix de Saint-Jacques laquées aux Agrumes et Poivre de Timut,*
*Pulpe de Carottes au Gingembre*.....34

*Blanc de Turbot poché,*
*Beurre Blanc au Vin de Paille, Risotto d'Épeautre*.....38

*Poisson retour du marché*.....27

## VIANDES

*Paleron de Bœuf Charolais confit à la Bourguignonne,*
*Pressé de Charlotte et Crispy d'Oignons*..... SAVOIR-FAIRE 100% CÔTE-D'OR ...28

*Pomme de Ris de Veau dorée au Beurre, Sauce au Porto,*
*Mousseline de Céleri et déclinaison de Choux* .....39

*Entrecôte de Bœuf Charolais de la Côte d'Or, au choix :*
*Beurre Maitre d'hotel, Echalotes Confites ou Bleu de Bresse*.....seul.....+/-400gr..43
*Frites et Légumes de saison* .....à partager.....+/-600g...64

*Ballotine de Volaille de Chevigny en Vallière,*
*Farce à la Morteau, Fricassée de Champignons et Crème au Vin Jaune*.....28

## VÉGÉTARIEN

*Falafel de Pois Chiches sauce Tahini,*
*Déclinaison de Légumes d'Automne*.....21

## FROMAGES & DESSERTS

*Chariot de Fromages affinés*.....15

*Chariot de Desserts et Entremets de notre pâtissier*.....15

*Polenta du moulin Madame à la Vanille,*
*Sorbet Faisselle de la maison Delin et Marmelade de Fraises de Concoeur*..... SAVOIR-FAIRE 100% CÔTE-D'OR ...9

*Choc!! Choc!! :*
*Génoise Cacao, Ganache Chocolat et Sphère 70% Cacao à choquer!!*.....9

*Assortiments de Glaces et Sorbets maisons*.....9

*Café gourmand*.....9

*Carafe ou verre d'eau gratuits sur demande*
*Prix nets en euros - Taxes et service compris - Un menu identifiant les allergènes est disponible sur demande*