

Menu de la semaine

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

Au déjeuner, 2 plats 26€ - 3 plats 31€
Au dîner, 2 plats 31€ - 3 plats 36€

du 02 au 08 Février 2026

ENTRÉES

Fricassée de noix de pétoncle à l'embeurrée de chou vert.

ou

*Salade d'endives et carmine,
jambon cuit aux herbes, vinaigrette à l'huile
de noisette*

PLATS

*Filet de canette rosé, sauce aux fruits rouges,
déclinaison de légumes de saison*

ou

*Filet de bar cuit à la plancha, beurre blanc
au combava, polenta crémeuse au parmesan*

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 Automnale

ENTRÉES

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

ou

*Pâté en croûte de Cochon
de la ferme biologique "Un Groin de Paradis",
Pickles de Choux Fleurs et Oignons Rouges*

PLATS

*Filet de Truite de Vieuxhaulles sur Aube,
en croûte de cassis et graines de courge.
Déclinaison de Butternut de Varois et Chaignot*

ou

*Suprême de Volaille de Chevigny en Vallière rôti
au Miel du Morvan, Jus au Pain d'épices,
Purée de Céleri et Champignons Bio de Tanay*

FROMAGES / DESSERTS

*Biscuit cœur coulant au Cassis de Concoeur,
Glace au Pain d'Epices de Daniel Cachot*

ou

*Gâteau de savoie à la Faiselle Delin,
Coulis de Poire de Broin et Caramel Beurre Salé*

(Supplément Chariot de Fromage ou Dessert +10€)



LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE

LA CARTE

ENTRÉES

6 ou 12 Escargots de la Ferme Hélicicole à Féenay	Et pourquoi pas se les partager pour commencer ?	 15 ou 25
Terrine de Foie Gras8 Citron vert	Et Pourquoi pas se le partager pour commencer ?	25
Pâté en Croûte de Cochon de la ferme biologique "Un Groin de Paradis, Pickles de Choux Fleurs et Oignons Rouges.....	Et Pourquoi pas se le partager pour commencer ?	 19
Carpaccio de Noix de Saint Jacques de Normandie aux Agrumes, Noisettes Torréfiées et Pousses d'Epinards	25
Velouté de cèpes bouchons, Perlé à l'huile de truffe.....	16
Œuf plein air, servis coulants, Garniture Bourguignonne et sauce Meurette	16

POISSONS

Aiguillettes de Saint Pierre, Salade Tiède de Légumes de Saison, Sauce aux Champignons Noirs et Saké	34
Noix de Saint Jacques de Normandie doré à la Plancha, Endives braisées à L'orange, Caramel à la Bière.....	33
Filet de Truite de Vieuxhaulles sur Aube, en croûte de cassis et graines de courge. Déclinaison de Butternut de Varois et Chaignot	 29
Poisson retour du Marché	27

VIANDES

Suprême de Volaille de Chevigny en Vallière rôti au Miel du Morvan, Jus au Pain d'épices, Purée de Celéri et Champignons Bio de Tanay	 27
Boeuf Bourguignon Charolais, Purée de charlottes de la ferme Dubois.....	25
Filet de Boeuf, Crème aux Morilles, Déclinaison de légumes d'Automne	35
Pavé de Cerf cuit rosé, Jus aux Fruits rouge, Poire confite aux épices et Mousseline de Potimarron bio.....	31
Supplément Morilles.....	5

VÉGÉTARIEN

Samoussa de Poireaux de la ferme Dubois et Mozzarella aux Epices Douces, Sauce aux Piquillos et pousses Végétales	21
--	----

FROMAGES & DESSERTS

Chariot de Fromages affinés.....	15
Chariot de Desserts et Entremets de notre pâtissier.....	15
Gâteau de savoie à la Faiselle Delin, Coulis de Poire de Broin et Caramel Beurre Salé.....	 9
Biscuit cœur coulant au Cassis de Concoeur, Glace au Pain d'Epices de la Ferme Fruitière Laforêt	 9
Assortiments de Glaces et Sorbets maisons.....	9
Café gourmand.....	9