

Menu de la semaine

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

Au déjeuner, 2 plats 27€ - 3 plats 31 €
Au dîner, 2 plats 31€ - 3 plats 36 €

du 11 mai au 17 mai 2026

ENTRÉES

*Terrine de foie de volaille aux 4 épices,
condiments et salade de saison*

ou

*Gaspacho de laitue et épinards,
salpicon de mozzarella di bufala*

PLATS

*Filet de dorade royale saisi à la plancha,
sauce vierge antillaise, riz safrané*

ou

*Magret de canard doré à la plancha,
sauce griottes, déclinaison de légumes
printaniers*

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 chou-fleur et oignons rouges*

PLATS

*Filet de truite de Veuxhailles-sur-Aube saisi à la plancha,
huile vierge du Potager des Ducs,
déclinaison de légumes printaniers*

ou

*Suprême de volaille de Chevigny-en-Vallière rôti en croûte
d'herbes, velouté à la moutarde Reine de Dijon,
fricassée de légumes de saison*

FROMAGES / DESSERTS

*Velouté de fraises de Concoeur,
gâteau de Savoie et émulsion à la faisselle Delin*

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

Terrine de Foie Gras de Canard IGP des Landes,
Comptée de Rhubarbe et Fraise, caramel de dattes au Ratafia de Bourgogne.
Et Pourquoi pas se le partager pour commencer ?.....25

Pâté en Croûte de Cochon de la ferme biologique "Un Groin de Paradis",
Pickles de Chou-Fleur et Oignon Rouge. Et Pourquoi pas se le partager pour commencer ?.....19

Salade de Langoustines,
Asperges vertes et saveurs méditerranéennes à l'huile de Basilic.....25

Asperges blanches rôties,
Crèmeux à l'oseille, condiment échalote et fenouil au vinaigre de Chardonnay.....19

Œuf plein air, servis coulants,
Garniture Bourguignonne et sauce Meurette16

POISSONS

Médallions de Lotte au beurre acidulé à la Vanille,
Mousseline de fèves et échalotes caramélisées34

Noix de Saint-Jacques de Normandie dorées à la Plancha,
Beurre blanc au vin jaune, poêlée de jeunes légumes et Asperges.....33

Filet de Truite de Veuxhailles-sur-Aube saisi à la plancha,
Huile vierge du potager des Ducs, Déclinaison de légumes printaniers29

Poisson retour du Marché27

VIANDES

Suprême de Volaille de Chevigny-en-Vallière rôti en croûte d'herbes,
Velouté à la moutarde "Reine de Dijon", Fricassée de légumes de saison27

Boeuf Bourguignon Charolais,
Purée de Charlottes de la ferme Dubois.....25

Filet de Boeuf Charolais, Crème aux Morilles,
Ecrasé de Charlotte de la "Ferme Dubois"35

Côte de Veau Comtoise dorée à la plancha,
Jus corsé au romarin, poêlée de champignons Bio de Tanay et Asperges vertes rôties.....35

Supplément sauce Morilles.....5

VÉGÉTARIEN

Risotto crémeux au mascarpone et copeaux de parmesan, déclinaison de légumes printaniers.....19

FROMAGES & DESSERTS

Chariot de Fromages affinés15

Chariot de Desserts et Entremets de notre pâtissier15

Velouté de fraises de Concoeur,
Gâteau de Savoie et émulsion à la faisselle Delin.....9

Saveurs de Côte d'Or,
Duo pain d'épices de la ferme fruitière Laforêt et Cassis noir de Bourgogne9

Assortiments de Glaces et Sorbets maison3€/boules

Café gourmand9