

## Menu de la semaine

# DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

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

**du 15 au 21 Décembre 2025**

## ENTRÉES

*Velouté de châtaignes et café, copeaux de mortadelle*

*ou*

*Rémoulade de crabe au kiwi, vinaigrette à l'orange  
et céleri frit*

## PLATS

*Pavé d'espadon à la plancha, semoule de blé aux  
oignons et coulis de tomates au cumin*

*ou*

*Bavette d'Aloyau boeuf Charolais 100% Côte d'Or  
Mousseline de chou-fleur et champignons Sauce  
Vigneronne*

## 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
100% COTE D'OR		
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
100% COTE D'OR		
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	
100% COTE D'OR		
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	
100% COTE D'OR		
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	
100% COTE D'OR		
Biscuit cœur coulant au Cassis de Concoeur, Glace au Pain d'Epices de la Ferme Fruitière Laforêt .....	9	
100% COTE D'OR		
Assortiments de Glaces et Sorbets maison.....	9	
Café gourmand.....	9	