

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 Veuxhailles 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 Fénay	Et pourquoi pas se les partager pour commencer ?.....		15 ou 25
Terrine de Foie Gras 8 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
Ouf 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 Veuxhaulles sur Aube, en croûte de cassis et graines de courge. Déclinaison de Butternut de Varois et Chagnot			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 Céleri 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