

*Menu de la semaine*

# DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

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

*du 04 mai au 10 mai 2026*

## ENTRÉES

*Asperges blanches du maraîcher,  
tièdes façon " Vitello Tonnato"*

*ou*

*Salade de jeunes pousses d'épinards et cébette,  
œuf coulant, crème de sésame*

## PLATS

*Pavé de boeuf charolais saisi à la plancha,  
Crème à l'épouse,  
Pomme de terre grenaille confite au thym*

*Ou*

*Filet de sandre doré à la plancha  
Velouté au chablis  
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, Compotée 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 Meurette .....	16	

## POISSONS

Médallions de Lotte au beurre acidulé à la Vanille, Mousseline de fèves et échalotes caramélisées .....	34	
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 Veuxhautes-sur-Aube saisi à la plancha, Huile vierge du potager des Ducs, Déclinaison de légumes printaniers .....	29	
Poisson retour du Marché .....	27	



## VIANDES

Suprême de Volaille de Chevigny-en-Vallière rôti en croûte d'herbes, Velouté à la moutarde "Reine de Dijon", Fricassée de légumes de saison .....	27	
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 affinés .....	15	
Chariot de Desserts et Entremets de notre pâtissier .....	15	
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 Bourgogne .....	9	
Assortiments de Glaces et Sorbets maison .....	3€/boules	
Café gourmand .....	9	