

Menu de la semaine

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

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

Au dîner, 2 plats 31€ - 3 plats 36 €

du 13 au 19 Juillet 2026



ENTRÉES

*Stracciatella de Burrata, tomates d'antan,
crème au balsamique.*

Ou

*Fraîcheur de crabe aux Agrumes
et Pomme verte*

PLATS

*Pavé de saumon cuit à la plancha, sauce au
citron vert et pommes de terre grenailles
confites*

ou

*Suprême de volaille doré, crème à l'estragon,
déclinaison de courgettes*

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 Veuxhaulles-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
Entrecôte de Boeuf à la plancha (+/- 300 grs), sauce Chimichuri Grenailles Confites aux Romarin".....	39
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