

## Menu de la semaine

# DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

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

Au dîner, 2 plats 31€ - 3 plats 36 €

**du 03 au 09 Aout 2026**



## ENTRÉES

*Salade d'abricots au parmesan et aux  
amandes torréfiées, vinaigrette citronnée.*

*Ou*

*Fricassée d'escargots aux girolles, réduction  
de vin rouge, chips de serrano.*

## PLATS

*Filet de cannette saisi à la plancha, sauce  
bigarade  
et déclinaison de légumes de saison*

*ou*

*Filet de daurade royale doré à la plancha,  
huile d'herbes fraîches  
et piperade au piment d'Espelette*

## 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 Estivale*

## ENTRÉES

*Escargots en persillade  
de la Ferme hélicicole de Fénay (x6)*

ou

*Jambon persillé de la ferme biologique "Un Groin de  
Paradis", crème à la moutarde de Dijon*

## PLATS

*Pavé de Truite de Veuxhaulles-sur-Aube saisi à la plancha,  
Marmelade de concombre à l'estragon, patate douce et radis*

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 pêche de vigne,  
Parfait glacé à la faisselle Delin, Framboises de  
Saulon-la-Chapelle*

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<br>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 au piment d'espelette,<br>Confiture d'oignons au miel de romarin<br>Et Pourquoi pas se le partager pour commencer ?..... |                                                                                     | 25           |
| Jambon persillé de la ferme biologique "Un Groin de Paradis",<br>crème à la moutarde de Dijon. Et Pourquoi pas se le partager pour commencer ?.....                    |  | 17           |
| Tataki de bonite mariné aux épices,                                                                                                                                    |                                                                                     | En entrée 19 |
| Tartare de courgettes aux grenades.....                                                                                                                                |                                                                                     | En plat 25   |
| Carpaccio de Melon Charentais,                                                                                                                                         |                                                                                     | En entrée 18 |
| Mozarella di Buffala au citron vert, Huile à la verveine et Vanille.....                                                                                               |                                                                                     | En plat 23   |
| Œuf plein air, servis coulants,<br>Garniture Bourguignonne et sauce Meurette .....                                                                                     |                                                                                     | 16           |

## POISSONS

|                                                                                                                               |                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Filet de bar à la plancha,<br>Crème de maïs au chorizo, déclinaison de légumes estivaux.....                                  |                                                                                     | 32 |
| Fricassée de gambas sauvages à l'antillaise,<br>Etuvée de tomates et citron, caviar d'aubergines.....                         |                                                                                     | 29 |
| Pavé de Truite de Veuuxhautes-sur-Aube saisi à la plancha,<br>Marmelade de concombre à l'estragon, patate douce et radis..... |  | 30 |
| Poisson retour du Marché .....                                                                                                |                                                                                     | 27 |

## VIANDES

|                                                                                                                                                   |                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Pulled Pork confit de la ferme "Un Groin de Paradis"<br>Jus au paprika fumé et frites de polenta.....                                             |  | 26 |
| Suprême de volaille de Chevigny-en-Vallière rôti en croûte d'herbes,<br>Velouté à la moutarde Reine de Dijon, Fricassée de légumes de saison..... |  | 28 |
| Entrecôte de Boeuf à la plancha (+/- 300 grs), sauce Chimichuri<br>Grenailles Confites aux Romarin" .....                                         |                                                                                       | 39 |
| Mignon de veau cuit rosé,<br>Fricassée de giroldes et cébette, jus à la sauge.....                                                                |                                                                                       | 36 |
| Supplément suce morilles.....                                                                                                                     |                                                                                       | 6  |

## VÉGÉTARIEN

|                                                                              |                                                                                       |    |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Méli-mélo de courgettes sautées en persillade, burrata et sauce cerises..... |  | 20 |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----|

## FROMAGES & DESSERTS

|                                                                                                            |                                                                                       |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Chariot de Fromages affinés .....                                                                          |                                                                                       | 15        |
| Chariot de Desserts et Entremets de notre pâtissier .....                                                  |                                                                                       | 15        |
| Velouté de pêche de vigne,<br>Parfait glacé à la faisselle Delin, Framboises de Saulon-la-Chapelle.....    |  | 9         |
| Saveurs de Côte d'Or,<br>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         |