

Menu de la semaine

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

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

Au dîner, 2 plats 31€ - 3 plats 36 €

du 12 octobre au 18 octobre 2026



ENTRÉES

*Velouté d'échalotes,
crème montée au lard fumé et crispy
d'oignons*

ou

*Tartare de saumon aux lentilles vertes du
Puy
et vinaigrette à l'orange*

PLATS

*Pavé de sandre à la plancha,
beurre blanc à l'hibiscus et betterave rôtie
au miel*

ou

*Magret de canard rosé,
sauce aux airelles et risotto crémeux au
parmesan*

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€

ENTRÉES

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

ou

*Pressé de Volailles Fermière "Esprit gaston gérard"
à la moutarde Reine de Dijon*

PLATS

*Pavé de Truite de Veuxhailles-sur-Aube
saisi à la plancha,
Crème au Brillat Savarin de la maison Delin et Raifort,
Déclinaison de Butternut et Céleri*

ou

*Joues de Boeuf à la Vigneronne, crémeux de Charlotte et
Epoisses, Condiment Cassis*

FROMAGES / DESSERTS

*Crumble aux 6 Céréales du Moulin de Foulon,
Pomme et poire de Bretenière,
Crème Glacée à la Chataigne*

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
Escalope de Foie Gras poelée, Crumble de Cèpes acidulés au vinaigre de Miel		25
Carpaccio de Noix de Saint Jacques marinées au Citron et Piment d'Espelette, Pomme verte et Betterave Chioggia		27
Velouté de Potimarron de la ferme Dubois, éclats de Chataignes, perlé à l'huile de Truffes		En Entrée 15 En plat 20
Pressé de Volailles Fermière "Esprit Gaston Gérard" à la moutarde Reine de Dijon Et Pourquoi pas se le partager pour commencer ?		16
Œufs plein air, servis coulants, Garniture Bourguignonne et sauce Meurette		En Entrée 16 En Plat 20

POISSONS

Blanc de Turbot Poché sauce au safran Pleurotte et poire au crumble de Noisettes		38
Noix de Saint Jacques à la Plancha, Jus aux échalottes et Hydromel, Comptée de Poireaux		32
Pavé de Truite de Veuxhautes-sur-Aube saisi à la plancha, Crème au Brillat Savarin de la maison Delin et Raïfort, déclinaison de Butternut et Céleri		30
Poisson retour du Marché		27

VIANDES

Pulled Pork confit de la ferme "Un Groin de Paradis" Jus au paprika fumé et frites de polenta		27
Suprême de volaille de Chevigny-en-Vallière, Crème de Morilles et vin Jaune, Déclinaison de Légumes de saison		31
Entrecôte de Boeuf à la plancha (+/- 300 grs), sauce au Poivre Vert Crèmeux de Charlotte et Crispy d'oignons		39
Joues de Boeuf à la Vigneronne, crèmeux de Charlotte et Epoisses, Condiment Cassis		29
Supplément sauce morilles		6

VÉGÉTARIEN

Linguinis Fraîches Champignons bio de Tanay et Parmesan		28
---	---	----

FROMAGES & DESSERTS

Chariot de Fromages affinés		15
Chariot de Desserts et Entremets de notre pâtissier		15
Crumble aux 6 Céréales du Moulin de Foulon, Pomme et poire de Bretenière, Crème Glacée à la Chataigne		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