Menu de la semaine

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

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

du 23 au 29 novembre 2026

ENTRÉES

Salade Tiède de chou vert au lard fumé,
Oeuf coulant et vinaigrette moutarde

Ou

Cassolette de Moules de Bouchot à la fondue d'endives, marinière aux épices

PLATS

Mignon de cochon, sauce forestière,
declinaison de butternut

Ou

Aile de Raie bouclée facon grenobloise,
Patate douce rôtie

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 Fermiere "Esprit gaston gérard"
à la moutarde Reine de Dijon

PLATS

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

ou

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

FROMAGES/DESSERTS

Crumble aux 6 Céreales du Moulin de Foulon,
Pomme et poire de Breteniére,
Créme 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 ? ..... 100% Côte d'Or ..... *15 ou 25*

Escalope de Foie Gras poelée, Crumble de Cépes 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, *En Entrée 15*
éclats de Chataignes, perlé à l'huile de Truffes ..... *En plat 20*

Pressé de Volailles Fermiére "Esprit Gaston Gérard" à la moutarde Reine de Dijon ..... 100% Côte d'Or 16
Et Pourquoi pas se le partager pour commencer ?

Œufs plein air, servis coulants, *En Entrée 16*
Garniture Bourguignonne et sauce Meurette ..... *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,
Compotée de Poireaux *32*

Pavé de Truite de Veuxhaulles-sur-Aube saisi à la plancha,
Créme au Brillat Savarin de la maison Delin et Raifort, déclinaison de Butternur et Céleri ..... 100% Côte d'Or *30*

Poisson retour du Marché *27*

VIANDES

Pulled Pork confit de la ferme "Un Groin de Paradis"
Jus au paprika fumé, pressé de polenta et champignons de saison ..... 100% Côte d'Or *27*

Suprême de volaille de Chevigny-en-Vallière, Créme de Morilles et vin Jaune,
Déclinaison de Légumes de saison ..... 100% Côte d'Or *31*

Entrecôte de Boeuf à la plancha (+/- 300 grs), sauce au Poivre Vert
Crémeux de Charlotte et Crispy d'oignons ..... 100% Côte d'Or *39*

Paleron de Boeuf à la Vigneronne, crémeux de Charlotte et Epoisses, Condiment Cassis ..... 100% Côte d'Or *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 Céreales du Moulin de Foulon,Pomme et poire de Bretenière,
Créme Glacée à la Chataigne ..... 100% Côte d'Or *9*

Saveurs de Côte d'Or,
Duo pain d'épices de la ferme fruitière Laforêt et Cassis noir de Bourgogne ..... 100% Côte d'Or *9*

Assortiments de Glaces et Sorbets maison ..... *3€/boules*

Café gourmand *9*

Carafe ou verre d'eau gratuits sur demande
Prix nets en euros - Taxes et service compris - Un menu identifiant les allergènes est disponible sur demande