

Menu de la semaine

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

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

Au dîner, 2 plats 31€ - 3 plats 36 €

du 7 au 13 Septembre 2026

ENTRÉES

*Méli-mélo de crevettes, pastèque et raisins,
gel de vin rosé*

ou

*Cassiolette d'escargots de Bourgogne
et lard fumé à la crème d'ail doux et persil*

PLATS

*Pavé de sandre à la plancha, sauce vallée d'Auge
et pommes de terre grenailles confites*

ou

*Suprême de volaille fermière,
sauce aux cacahuètes, nouilles et légumes de
saison*

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

POISSONS

Filet de bar à la plancha, Crème de maïs au chorizo, déclinaison de légumes estivaux.....		32
Fricassée de gambas sauvages à l'antillaise, Étuvée de tomates et citron, caviar d'aubergines.....		29
Pavé de Truite de Vauxhautes-sur-Aube saisi à la plancha, 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" Jus au paprika fumé et frites de polenta.....		26
Suprême de volaille de Chevigny-en-Vallière rôti en croûte d'herbes, Velouté à la moutarde Reine de Dijon, Fricassée de légumes de saison.....		28
Entrecôte de Boeuf à la plancha (+/- 300 grs), sauce Chimichuri Grenailles Confites aux Romarin"		39
Mignon de veau cuit rosé, Fricassée de giroles 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, Parfait glacé à la faisselle Delin, Framboises de Saulon-la-Chapelle.....		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