



LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 PLATS 24 € - 3 PLATS 29 €

Un Peu

Salade Norvégienne, salpicon de haddock fumé

Vinaigrette à l'aneth

Ou

Velouté de panais, bruschetta de magret de canard

Textura de figue violette

Beaucoup

Suprême de pintade fermière façon Vallée d'Auge

Déclinaison de légumes de saison

Ou

Filet de dorade royale cuit à la plancha

Vierge provençale

Ecrasée de charlotte à l'huile d'olive

Passionnément

Assiette de fromages

Ou

Dessert du jour



ENTRÉES

Salade de Chair de Crabe à la coriandre, pomelos, vinaigrette acidulée	21
Œuf plein air coulant de la ferme du Pontot, fricassée de champignons forestiers, Crème à l'Époisses et cristalline de Serrano	17
Escalope de foie gras de canard poêlé, pain d'épices de Daniel Cachot, Jus réduit au Porto, compotée de mangue-passion	23
Huitres spéciales Gillardeau n° 3, vinaigrette d'échalotes, pain céréales 6 pièces	27
9 pièces	39
Jambon persillé artisanal de la Maison Sabatier « Médaille d'Or »	15

LA MARÉE

Noix de Saint-Jacques flambées à la Tequila, textura de panais et marmelade pommes-agrumes.....	31
Aiguillette de Saint-Pierre dorée, chou kale aux noix, sauce infusée au houblon	35
Pavé de sandre cuit à la plancha, croquant aux amandes et potimarron, jus aux raisins	33
Poisson retour du marché	26

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Falafel de pois chiche et sésame doré, condiments tahina, Pousses végétales du potager des Ducs à Dijon.....	21
---	----

CÔTÉ VIANDE

Cannelloni de volaille fermière rôtie, crème à la truffe de Bourgogne, Déclinaison de légumes d'automne.....	26
Civet de sanglier « chasse française », crumble de poires et figues Violette confites.....	29
Pomme de ris de veau saisie, nems de cèpes et noisettes, Jus réduit à la moutarde Fallot	44
Filet de bœuf cuit à la plancha, crème aux morilles, Cromesquis de pommes de terre au Comté.....	39

FROMAGES

Chariot de Fromages affinés.....	12
----------------------------------	----

DESSERTS

Chariot des Desserts et Entremets.....	14
Palette de trois sorbets.....	9