

Entrées

Foie Gras de Canard en gelée de Figues et Thé,
Chutney de Figues Solliès, Caramel de Datte et Macvin
32 €

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques et Caviar Pétrossian,
Marinade de petits Légumes et Gingembre au Jurabalsam
35 €

Escargots «Bonvalot» aux Chanterelles, Noisettes et Absinthe,
Mousse de Pomme de Terre et Pois frais au Persil plat,
Crumble Gaudes & Morteau
34 €

Poissons

Filet de Rouget Barbet, Jus d'Arête et Carcasse au Romarin,
Coco frais de la Ferme du Creuseret
41 €

Homard Bleu rôti, Sauce au Beurre de Corail,
Pomme délicate farcie et Mousseline de Carotte Jaune
54 €

Viandes & Volailles

Poularde de Bresse de Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD :
La Cuisse farcie de Morilles, Sauce Château Chalon,
Le Suprême en viennoise de Noisette et Curry
55 €

Lièvre de la Beauce cuisiné à la Royale,
Poire aux parfums d'Automne et Coing au Miel de Sapin
56 €

Pièce de Chasse rôtie à la Broche, Garnitures selon le marché
48 €/ Pers

Menu Dégustation - 105 €

Romuald FASSET Meilleur Ouvrier de France 2004,
Vous propose un menu de son inspiration
Menu pour l'ensemble de la table



Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits
Nos plats sont maison élaborés sur place à partir de produits bruts

- Prix nets T.V.A. comprise -

Menu Anniversaire du Château - 80 €

2007- 2017

Escargots «Bonvalot» aux Chanterelles, Noisettes et Absinthe,
Mousse de Pomme de Terre et Pois au Persil plat,
Crumble Gaudes & Morteau

« Notre étoile depuis le Bec Fin à Dole en 2006 »

Ou

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques et Caviar Pétroussian,
Marinade de petits Légumes et Gingembre au Jurabalsam

« Notre étoile aux Explorateurs à Val Thorens en 2017 »

Homard bleu et Lotte au Poivre des Cimes,
Mousseline de Carotte jaune du Doubs et sauce Château Chalon Yuzu

« Notre Bocuse de Bronze en 2013 avec l'équipe du Japon »

Tourte de Canette au Foie Gras, Sauce Rouennaise, Purée aux Cèpes,
Salade de jeunes pousses de la Ferme du Creuseret

« Notre Finale des M.O.F. en 2004 »

Sélection de Fromages Frais et Affinés
par Marc Janin « M.O.F 2015 »

Soufflé chaud au Sapin, Sorbet Chocolat Gingembre

« Thème du Dessert de la Finale des M.O.F. »

Menu dans le Menu à 70 €

Une entrée et un plat au choix du Menu Anniversaire,
Fromage et Dessert

Menu Découverte de l'Automne - 98 €

Foie Gras de Canard en gelée de Figues et Thé,
Chutney de Figues Solliès, Caramel de Datte et Macvin

Filet de Rouget Barbet, Jus d'Arête et Carcasse au Romarin,
Coco frais de la Ferme du Creuseret

Lièvre de la Beauce cuisiné à la Royale,
Poire aux parfums d'Automne et Coing au Miel de Sapin

Ou

Poularde de Bresse de Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD :
La Cuisse farcie de Morilles, Sauce Château Chalon,
Le Suprême en viennoise de Noisette et Curry

Sélection de Fromages Frais et Affinés
par Marc Janin « M.O.F 2015 »

Crèmeux Poire Cassis, mousse Marron aux Pain d'épices,
Sorbet Poire et Thé japonais

Prix nets T.V.A. comprise - Nos plats sont maison

Menu Végétarien –

Pour accompagner votre table, notre chef vous propose suite de plats entièrement végétariens servis en parallèle des plats d'un des menus

Fromages - 16 €

Sélection de Fromages Frais et Affinés
par Marc Janin M.O.F 2015

Desserts - 18 €

Barre chocolatée Cacahuète et Caramel au Beurre salé,
Sorbet au Lait fermenté

Soufflé chaud au Sapin, Sorbet Chocolat Gingembre

Crèmeux Poire Cassis, mousse Marron aux Pain d'épices,
Sorbet Poire et Thé japonais

Tatin Pomme Coing au Miel de Frédéric PERCHAT,
Sablé et Sorbet de Reinette au four

Menu du Marché - 38 €

Menu servi uniquement le midi sauf le dimanche et jours fériés
Suggestion de notre Chef de Cuisine,
une entrée, un plat et un dessert

Formule à 45 €

Menu du Marché avec un verre de Vin,
½ eau Minérale et un Café

Menu Enfants - 15 €

Pour les moins de 12 ans,
Un Amuse-Bouche, un plat garni et un dessert



Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits
Nos plats sont maison élaborés sur place à partir de produits bruts

- Prix nets T.V.A. comprise -