

Menu & Carte Octobre 2020

Foie Gras de Canard clouté d'Amandes en gelée de Figues,
Chutney de Figues Noires, caramel de Datte au Macvin
35 €

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques,
Marinade de légumes au Jurabalsam et petits Croutons
38 €

Saint-Pierre cuit vapeur, fumet à la Citronnelle,
Chou-Fleur de la plaine d'Auxonne en déclinaison
42 €

Filet de Rouget Barbet, Jus d'Arêtes et Carcasses au Romarin,
Tombée de Panais et Courge Spaghetti
41 €

Volaille de Bresse, la cuisse farcie et le suprême doré,
Morilles à la crème, coulis d'Estragon et sauce Chateau Chalon
49 €

Lièvre cuisiné à la Royale, purée aux Cèpes
49 €

Filet de Pigeonneau Rôti sur Coffre, Mousseline de Potimarron,
Scorsonère et Truffe Aestivum au Jus
49 €

Fromages ou Desserts - 19 €

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

Biscuit madeleine et Compoté de Myrtilles à la Vanille,
Sorbet Prune et vinaigrette de Fruits aux Noisettes

Tarte tout Chocolat, tuile de Gruée et sorbet Chocolat Gingembre

Cassis et Poire de Savoie, crémeux Châtaignes,
Sorbet Poire au Thé Sakura et tuile au Miel de Forêt

Romuald FASSETNET Meilleur Ouvrier de France 2004
Vous propose les menus de son inspiration

Menu du Château - 86 €

Menu 3 plats, Fromages et Dessert

Menu dans le Menu à 76 €

Menu 2 plats Fromages et Dessert

Menu Dégustation - 108 €

Une suite de plats en portion dégustation

Menu Végétarien

Une suite de plats végétariens servis en parallèle d'un menu

Notre sommelier vous propose en accord des plats

2 Verres de vin : 22 euros/pers

3 Verres de vin : 28 euros/pers

4 Verres de vin : 38 euros/pers

Merci à nos fidèles Fournisseurs locaux

BALBI Jean-Luc éleveur d'Agneau de lait
BALLOT Vincent MOF Torréfacteur
BALLOT Guillaume épeautre Bio
BEUQUE Pascal Pisciculteur
BONVALOT Anne-Catherine L'Escargotière
BRELOT Frédérique Les Œufs Bio
DENAUX Jean Artisan Boucher
JANIN Marc MOF Crémier Fromager
Moulin KIRCHER Artisan Meunier
LENZI Gaëlle Légumes d'Auxonne
MARGAIN Marée
MATHEY Marion Lait et Crème Bio
MERONE Mickaël Les Jardins de l'Apprentissage
OGIER Emmanuel L'huilerie de Germigney
PERCHAT Frédéric Miel
POULAILLON Paul Eau VELLEMINFROY
QUINTARD Pierre Pigeonneau
ROUSSEL-VOISARD Rachel Volaille de BRESSE
SCOTTO Benoit La ferme du Creuseret
Moulin TARON Farines de Gaudes

Menu 19-20 - 65 €

Menu servi le soir entre 19h et 20h
Suggestion de notre Chef de Cuisine,
Une entrée, un plat, fromage ou dessert

Formule à 78 €

Menu 19-20 avec un verre de Vin, ½ eau Minérale et un Café

Menu Enfants à 16 €

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 maisons, élaborés sur place à partir de produits bruts
Prix nets T.V.A. inclus