Menu à 45 Euros

La Mise en bouche
** * **
Saumon Fumé au Château
Lentilles corail de Cresancey
Gelée d'Algues
Ou
Méli-mélo de Topinambour
Terrine de Sanglier,
Confit d'oignon aux griottes
** * **
Médaillon de Veau fermier rôti
Braisée de chou rouge
Jus au Romarin de notre Potager
Ou
Dos de Lieu Noir de ligne Cuit Meunière
Sauce safranée
** * **
L'Assiette de Fromages
De Franche-Comté et Bourgogne
Ou
Cocktail de sorbets maison
Ou
Ananas frais mi-cuit
Crémeux de Citron et sablé

Chers Clientes et clients,

Chaque jour, notre Chef et son Equipe épluchent, coupent, émincent, écaillent, désossent, poêlent, rôtissent, Mijotent, assaisonnent, tout ceci à partir de produits bruts, frais, et pour la majorité d'origine locale voire cultivés par nous-mêmes.

Tous nos plats sont faits maison
à partir de produits frais et bruts

- *Spécialité maison et/ou plat réalisé avec des produits de notre région*
- *Toutes nos viandes sont d'origine France*
- *Toutes nos Volailles sont élevées en ferme*

Menu à 65 euros

La Mise en bouche
** * **
Foie gras frais maison
Et son Caramel de Macvin
Ou
Gravelax de Thon frais
Fromage blanc aux herbes
** * **
Noix de Saint-Jacques
de nos côtes snackées
Crème de Homard
Ou
Le pigeon de Pornic, La cuisse et la poitrine
Jus à la truffe de Bourgogne
Pommes de terre grenailles cuites au four
Ou
Filet de Charolais
Gâteau de pomme de terre au comté
Sauce aux morilles
(supplément 10 euros)
Ou
Le Homard « Pattes Bleues »
Sauce Estragon, Topinambours
(Supplément 15 euros)
** * **
L'Assiette de Fromages
De Franche-Comté et Bourgogne
** * **
Le pré-dessert
** * **
Ganache de chocolat
Et son sorbet à l'Absinthe
Ou
Nougat Glacé au Kirsch de Fougerolles
Sphère chocolat, Griottines

Menu Enfant
(14 euros par personne hors boissons)

Saumon fumé au Château
**** * ****
Suprême de volaille fermière rôti
Accompagnement du moment
**** * ****
Glace assortie *

**** Glaces non faites maison***

Les menus présentés sont susceptibles de modifications minimes en fonction des arrivages. Nous vous remercions de votre compréhension.

Si vous avez une allergie voici la liste des produits susceptible de se trouver dans un de nos plat.

Les 14 allergènes à mention obligatoire :

- Œufs - Lait - Crustacés - Mollusques - Poissons – Arachides - Graines de sésame - Soja - Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg) - Fruits à coque - Céréales contenant du gluten – Céleri - Moutarde- Lupin

Menus Végétariens et Vegan disponibles sur simple demande. N'hésitez pas à définir votre menu même en dernière minute avec notre Maître d'hôtel ou le Chef.