


Menu à 41 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 

* * *

Sauté de Sanglier 
Sauce façon Bourguignonne
A la coriandre,

Légumes d'automne

Ou

Médailon de Veau fermier
Son jus au Romarin du verger
Braisée de chou rouge 



Ou

Dos de Lieu Noir de ligne Cuit Meunière
Crème de Homard 

* * *

L'Assiette de Fromages
De Franche-Comté et Bourgogne 

Ou

Cocktail de sorbets maison 
Ou
Ananas frais mi-cuit
Crèmeux de Citron et sablé 

Menu à 62 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
Sauce Safranée 


Ou

Filet de Cerf cuit au sautoir 
Sauce Grand Veneur
Cèpes et spaetzle


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 15 euros)

Ou

Le Homard « Pattes Bleues » entier
Cuit au Grill,
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 


Ou


Figues fraîches rôties, 
Coulis de fruits frais
Granité de Pineau des Charentes *Marchive*

Chers Clients,

Chaque jour, notre Chef et son Equipe épluchent, coupent, émincent, écaillent, désossent, poêlent, rôtiennent, 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 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 minimales en fonction des arrivages. Nous vous remercions de votre compréhension.

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

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.