Bonjour, Bienvenue,

Le Chef Sébastien Myet et son équipe
ont le plaisir de vous présenter

La carte à partager

Les entrées, Les plats de poissons ou
de viandes, le chariot de fromages
et les desserts

Les menus en 3 ou 4 services

Le Menu 100% Côte-d'Or

CASTEL
DE TRES GIRARD

REMERCIEMENTS

Gérard Chevillard | Champignons
Yann Bezeux | Truffes
Fromagerie Delin | Fromages
Ludovic Maret Poul'Et Compagnie | Volailles et Fruits
Ferme Fruirouge | Confitures, ketchups et moutarde de cassis
Potager des Ducs | Légumes et herbes aromatiques
Un groin de paradis | Cochon BIO
L'Escargot Dijonnais | Escargots

À Partager.

Une pièce charcutière
12€

Un poisson mariné ou fumé
12€

Beignets de crevettes
Sauce aigre douce épicée
12€

Menu enfant

21€ *trois services*, 15€ *deux services*

Salade de tomate,
Filet de Rumsteck et pomme duchesse
Fondant au chocolat

Suggestions

Côte de bœuf à partager
100€ / kg
Turbot condiment grenobloise,
Pressé de pomme de terre et cresson
42.00€

Les Entrées

Tartare de bœuf et huîtres
Fraicheur aux herbes et
Fine gelée d'agrumes
28€

Le Canard
La cuisse en rillettes et le magret fumé aux épices, carotte à l'orange et coriandre
26€

Raviole ouverte de homard
Billes de légumes et bisque à l'estragon
36€

Les Poissons

Omble chevalier
Céleri en croûte de sel et pistache,
consommé au pesto
39€

Lotte
Aux algues nori, petit pois et tomates
confites, émulsion yuzu
41€

Les Viandes

Noix de veau
Sauce blanquette au vin jaune, asperges
vertes et noisettes
38€

Suprême de volaille Albuféra
Gnocchis, poireaux et jus réduit
39€

Les Fromages

Chariot de fromages
14€

Les Desserts

Le pamplemousse
En différentes textures, vanille de Madagascar
et mousse givrée cardamome
14€

La noix de Pécan
En barre croustillante, ganache au chocolat Dulcey et confit exotique
14€

L'Orange
En texture, ganache amande et glace au safran
14€

Crêpes Suzette
Aromatisées au Grand Marnier et flambées au Cognac
18€

Menu Trois Services

59€

Tartare de bœuf et huîtres
ou
Canard

-

Omble chevalier
ou
Noix de veau

-

Le pamplemousse
ou
La noix de Pécan

Menu Quatre Services
79€

Tartare de bœuf et huîtres
ou
Canard

-

Lotte

-

Suprême de volaille

-

L'Orange

Menu 100% Côte-d'Or
40€

L'escargot,
Façon meurette, foccacia toastée
et crème d'ail

-

Poitrine de cochon,
Confite aux épices, carottes, gingembre

-

Pressé de pommes Pinova ,
Crème légère à la vanille et sorbet cassis

AMBASSADEUR RESTAURATEUR
SAVOIR-FAIRE 100% CÔTE-D'OR
LE DÉPARTEMENT