

**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 plateau de  
fromages et les desserts**

**Les menus en 3 ou 4 services**

**Le Menu 100% Côte-d'Or**

**Le Menu de fêtes**



**CASTEL**  
DE TRES GIRARD

# REMERCIEMENTS

Gérard Chevillard | Champignons

Yann Bezeux | Truffes

Ferme la buissière | Bœuf Bio

Fromagerie Delin | Fromages

Ludovic Maret Poul'Et Compagnie | Volailles et Fruits

GAEC du Pontot | Œufs

Ferme Fruirouge | Confitures, ketchups et moutarde de  
cassis

Potager des Ducs | Légumes et herbes aromatiques





## À Partager

Une pièce charcutière

12€

Un poisson mariné ou fumé

12€

Six pièces cromesquis

12€

## Menu enfant

15 €

## Les Entrées

### Les coquillages

En bouillon aux baies de timut,  
Risotto de céleri  
26€

### Le veau

Façon vitello tonnato ,  
Copeaux de parmesan et roquette  
28€

### Saint Jacques snackées

Crémeux de topinambour à la truffe,  
farfalles  
34€





## Les Poissons

Omble chevalier  
Déclinaison de fenouil,  
Main de Bouddha  
38€

Le rouget Grondin  
En croûte de clémentine, endives confites,  
jus d'arêtes  
39€

## Les Viandes

Perdreau Rôti  
Déclinaison de betteraves et pholiotés  
42€

Filet de bœuf  
Rôti aux champignons, paleron confit,  
salsifis  
42€

## Les Fromages

Plateau de fromages

14€

## Les Desserts

Sablé cacao

Crèmeux chocolat Komuntu 80%, poire , praliné sarrasin

14€

Biscuit craquant

Crème légère au yuzu, confit Kalamansi, litchi de la réunion

14€

Noisette du Piémont,

Butternut confit, glace Arabica

14€





**Menu Trois Services**  
**59 €**

Le veau façon vitello tonnato  
ou  
Les coquillages

-

Ombre chevalier  
ou  
Filet de bœuf

-

Noisette du Piémont  
ou  
Sablé cacao

**Menu Quatre Services**  
**79 €**

Saint Jacques

-

Rouget

-

Perdreau

-

Biscuit craquant





## Menu de Fêtes\*

95€

Foie gras,  
à la vanille de Madagascar,  
Potimarron en texture

■

Saint Jacques snackées,  
Crèmeux de topinambour à la truffe et  
farfalles

■

Dos de cerf,  
Sauce grand veneur, praliné de panais  
et châtaigne

■

Chariot de Fromages

■

Barre craquante  
Au chocolat Dulcey, confit mandarine et  
sorbet au poivre de Java

\* Ce menu sera servi tout au long du mois de décembre



**Menu 100% Côte-d'Or**  
**40€**

La carotte,  
En textures a foccacia aux herbes

-

La volaille,  
Façon Gaston Gérard  
& patate douce

-

L'Anis,  
En espuma, streusel amande  
& sorbet Agastache