



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

TRUITE DE L'AUBE TRUITE
FERME ASDRUBAL L BOEUF
GÉRARD CHEVILLARD L CHAMPIGNONS
FROMAGERIE DELIN L FROMAGES
LUDOVIC MARET POUL'ET COMPAGNIE L VOLAILLES ET FRUITS
FERME FRUIROUGE L KETCHUPS ET MOUTARDE DE CASSIS
POTAGER DES DUCS L LÉGUMES ET HERBES AROMATIQUES
UN GROIN DE PARADIS I COCHON BIO
L'ESCARGOT DIJONNAIS I ESCARGOTS
LA FERME DUBOIS I FRUITS & LEGUMES

SUGGESTIONS

PLATS

Côte de Bœuf à partager,
Pommes de terre grenailles rôties, sauce choron
100€/kg

Entrecôte de Bœuf Wagyu
« FERME DE LA BAUCHE »
Asperges blanches
65€





À PARTAGER.

Une pièce charcutière
12€

Un poisson mariné ou fumé
12€

Beignets de crevettes
Sauce aigre douce épicée
12€

MENU ENFANT

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

21€ trois services, 15€ deux services

LES ENTRÉES

Le Canard

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

26€

Les asperges blanches

Aux amandes, agrumes et coppa,
Sauce mousseline

27€

Le Tartare de bœuf et huîtres

Fraicheur aux herbes
Fine gelée d'agrumes

28€





LES POISSONS

Le Lieu Jaune

Déclinaison de courgettes et sauce Choron

37€

La Lotte

Aux algues nori, petit pois

Tomates confites, émulsion yuzu

41€

LES VIANDES

La Noix de veau

Sauce blanquette au vin jaune,

Asperges vertes et noisettes

38€

Le Gigot d'Agneau

Confit aux olives, aubergines, pani

Jus au romarin

42€

LES FROMAGES

Chariot de fromages

14€

LES DESSERTS

La Rhubarbe Pochée

A l'hibiscus, crème à la vanille de Madagascar, Glace rhubarbe

14€

Feuille à feuille aux trois chocolats,

Praliné caramélisé, Glace Pistache de Sicile

14€

L'Orange

En texture, ganache amande et Glace au safran

14€





MENU TROIS SERVICES

59€

Les Asperges blanches

ou

Le Canard

-

Le Lieu jaune

ou

La Noix de veau

-

Feuilles à feuilles de chocolats

ou

La Rhubarbe

MENU QUATRE SERVICES

79€

Le Tartare de bœuf et huîtres

ou

Le Canard

-

La Lotte

-

Le Gigot d'agneau

-

L'Orange





MENU 100% CÔTE-D'OR

40€

Truite façon gravlax,
A la betterave, origami au petit Vougeot
& estragon



Pressé de bœuf,
Sauce au vin rouge
& garniture bourguignonne



Parfait glacé au cassis
de Bourgogne ,
Confit & tuile craquante

