



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 L TRUITE
FERME ASDRUBAL L BOEUF
GÉRARD CHEVILLARD L CHAMPIGNONS
YANN BEZEUX L TRUFFES
FROMAGERIE DELIN L FROMAGES
LUDOVIC MARET POULET COMPAGNIE L VOLAILLES ET FRUITS
FERME FRUIROUGE L CONFITURES, KETCHUPS ET MOUTARDE DE
CASSIS
POTAGER DES DUCS L LÉGUMES ET HERBES AROMATIQUES
UN GROIN DE PARADIS L COCHON BIO
L'ESCARGOT DIJONNAIS L ESCARGOTS



SUGGESTIONS

Saint Jacques Snackées
*Au lard de Colonnata, artichauts
& crème de parmesan*
32€

Plats

Côte de Bœuf à partager
100€/kg

Filet de Bœuf Wagyu
« FERME DE LA BAUCHE »
Asperges blanches à l'ail des ours
65€



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

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€

Le Tartare de bœuf et huîtres
ou
Le Canard

-

L'Ombre chevalier
ou
La Noix de veau

-

Le pamplemousse
ou
La noix de Pécan



MENU QUATRE SERVICES

79€

Le Tartare de bœuf et huîtres

ou

Le Canard

-

La Lotte

-

Le Suprême de volaille

-

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

