



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



## 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 Maquereau mariné  
Carpaccio de tomates grillées, gel acidulé  
24€

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 Longe de Thon rouge  
Au lard de Colonnata ,  
Artichaut et parmesan  
42€

## LES VIANDES

Le Magret de canard  
Rôti aux asperges vertes,  
Abricots et amandes  
39€

Le Gigot d'Agneau  
Confit aux olives, aubergines, panisse  
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€

La Framboise

Poivron en texture, Ganache à l'huile d'Olive BIO

14€





MENU TROIS SERVICES

59€

Les Asperges blanches

ou

Le Maquereau

-

Le Lieu jaune

ou

Le Magret de canard

-

Feuilles à feuilles de chocolats

ou

La Rhubarbe

MENU QUATRE SERVICES

79€

Le Tartare de bœuf et huîtres

Ou

Les Asperges

-

La Longe de Thon

-

Le Gigot d'agneau

-

La Framboise





MENU 100% CÔTE-D'OR

40€

Pâté en croûte de volaille,  
Légumes de saison



Filet de truite,  
Risotto au fenouil, condiment aux olives,  
Emulsion Yuzu



Pain d'épices,  
Confit citron, siphon à l'anis de Flavigny

