



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€

4 Croustillants de Comté et noix
12€

MENU ENFANT

Carpaccio de Melon
Volaille et pomme de terre sautées
Fondant au chocolat

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



LES ENTRÉES

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

Aïoli de Couteaux,
Petits légumes, sauce Aïoli
28€

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





LES POISSONS

Le Cabillaud cuit au naturel,
Carotte et pesto de fanes
38€

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

LES VIANDES

Le Suprême de Pintade laqué,
Condiment basquaise et Arancini au chorizo
38€

Le Magret de canard
Champignons des sous bois,
Abricots et amandes
39€

LES FROMAGES

Chariot de fromages

14€

LES DESSERTS

La Myrtille Sauvage

En confit, sablé muesli , sorbet fruits des bois et menthe poivrée

14€

Fine tartelette à l'abricot rôti,
Chocolat Dulcey , Fraîcheur à la sauge

14€

La Framboise

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

14€





MENU TROIS SERVICES

59€

Le Tartare de bœuf et huîtres
ou
Le Maquereau

-

Le Cabillaud
ou
Le Magret de canard

-

Fine tartelette à l'abricot
ou
La Myrtille

MENU QUATRE SERVICES

79€

Le Tartare de bœuf et huîtres

Ou

Les Couteaux

-

La Longe de Thon

-

Le suprême de pintade laqué

-

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

