



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
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€

L'Aïoli de Couteaux,
Petits légumes, sauce Aïoli
28€

Le Foie Gras poêlé aux mirabelles,
Noix et sauce gastrique
30€





LES POISSONS

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

Le Pain de brochet et langoustine,
Chou-fleur et baie de Batak
39€

LES VIANDES

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

Le Filet de bœuf rôti,
Céleri, vanille et ail noir
42€

LES FROMAGES

Le Chariot de fromages

14€

LES DESSERTS

Le Cinnamon Roll déstructuré,

Pomme verte et citronnelle

14€

Le Biscuit Sacher,

Ganache « Jivara », Gel et sorbet à la passion, Vanille de Tahiti

14€

La Figue « Solliès » pochée,

Biscuit craquant, Praliné de pignon de pin et citron caviar

14€





MENU TROIS SERVICES

59€

Le Foie Gras poêlé aux mirabelles
ou
Le Maquereau mariné

-

Le Cabillaud cuit au naturel
ou
Le Filet de bœuf rôti

-

Le Cinnamon Roll déstructuré
ou
La Figue « Solliès » pochée

MENU QUATRE SERVICES

79€

Le Foie Gras poêlé aux mirabelles

Ou

L'Aïoli de Couteaux

-

Le Pain de brochet et langoustine

-

Le Suprême de Pintade laqué

-

Le Biscuit Sacher





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



Fine tartelette à la Framboise
Crème légère et Glace à la fleur de sureau

