



BIENVENUE,

Le Chef Sébastien Myet et son équipe
Vous proposent ...



C.ASTEL
DE TRES GIRARD



POUR L'APÉRITIF, A PARTAGER OU PAS...

Une pièce charcutière 12€

Un poisson mariné ou fumé 12€

MENU ENFANT

10€ deux services, 15€ trois services

Destiné aux jeunes hôtes de moins de 12 ans

Carottes râpées à l'orange
Spaghettis à la bolognaise
Fondant au chocolat

MENU DU CASTEL

2 services : 30€, 3 services : 35€

Velouté de panais

Noisette et viande des Grisons séchée

Poireaux vinaigrette 

Câpres et noix

Œuf confit au soja 

Truite marinée et mayonnaise mentholée

Maquereau en escabèche

Pommes de terre confites



Filet de volaille

Sauce suprême, arancini

Quasi de veau 

Pomme paillasson, sauce charcutière

Gnocchis pommes de terre 

Champignons, sauce au vin jaune

Pêche du jour

Risotto, émulsion au lait de coco, citronnelle



Chariot de fromages

La profiterole glacée

Nappées d'une sauce chocolat noir Grand Cru

Fine tartelette à la framboise 

Crème légère, glace à la fleur de sureau

LES ENTREES

Œufs en Meurette 18€

Aïoli de Couteaux 28€
Petits légumes, sauce Aïoli

Foie gras poêlé aux clémentines 29€
Pistaches et baie de Ma Khaen

LES PLATS

Bœuf Bourguignon 28€
En raviole ouverte

Saint-Jacques snackées 42€
Panais, agrumes et jus de barde

Filet de bœuf Charolais 42€
Céleri, vanille et ail noir



Ris de veau doré au sautoir 42€
Gnocchis de pommes de terre,





DÉCOUPES AU GUÉRIDON À PARTAGER (2 PERSONNES)

Un rituel de partage, découpé devant
vous au guéridon

Côte de bœuf Charolaise

130€

Pommes de terre grenailles, salade verte, sauce vin rouge

Sole Meunière

130€

Pommes de terre grenaille,
Salade verte, sauce mousseline





LE FROMAGE

Chariot de fromages	14€
---------------------	-----

LES DESSERTS DU CHEF PATISSIER

JULIEN RILLIOT

Cinnamon roll déstructuré Pomme verte et citronnelle	14€
---	-----

Figue « Solliès » pochée Biscuit craquant, Praliné de pignon de pin, Citron caviar	14€
--	-----

Biscuit Sacher Ganache « Jivara », Gel et sorbet à la passion, Vanille de Tahiti	14€
--	-----

FLAMBAGE EN SALLE

Crêpes Suzette flambées au cognac Aromatisées au Grand Marnier	16€
---	-----

REMERCIEMENTS

TRUITE – TRUITE DE L'AUBE – VEUXHAULLES SUR AUBE

BOEUF CHAROLAIS ET VEAU – FERME ASDRUBAL – IS SUR TILLE

CHAMPIGNONS – GERARD CHEVILLARD

FROMAGES – FROMAGERIE DELIN – GILLY LES CITEAUX

VOLAILLE ET FRUITS – LUDOVIC MARET – POULET COMPAGNIE
SAULON LA CHAPELLE

KETCHUP ET MOUTARDE DE CASSIS – FERME FRUIROUGE –
NUITS SAINT GEORGES

LÉGUMES ET HERBES AROMATIQUES – POTAGER DES DUCS – DIJON

UN GROIN DE PARADIS – COCHON BIO – VALFORÊT

FRUITS ET LÉGUMES – LA FERME DUBOIS – VAROIS ET CHAIGNOT