



BIENVENUE,

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



CASTEL
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€

Oeufs en meurette

Poireaux vinaigrette 

Câpres et noix

Truite marinée 

Œuf confit au soja et mayonnaise mentholée

Velouté de potimarron

Chorizo, crème curry



Magret de canard

Carottes rouges, Jus aux épices vadouvan

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

Baba au rhum

Chantilly à la vanille de Tahiti, confit ananas agrumes

Fine tartelette à la framboise 

Crème légère, glace à la fleur de sureau

LES ENTREES

Aïoli de Couteaux 28€
Petits légumes, sauce Aïoli

Foie gras poêlé aux mirabelles 30€
Noix et sauce gastrique

LES PLATS

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

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



Ris de veau doré au sautoir 42€
Gnocchis de pommes de terre,
Champignons et sauce au vin jaune





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

Bar entier

75€

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