



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

Maquereau en escabèche

Pommes de terre confites



Filet de volaille

Sauce suprême, arancini

Quasi de veau 

Pomme paillason, 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 Petits légumes, sauce Aïoli	28€
Foie gras poêlé aux mirabelles Noix et sauce gastrique	30€

LES PLATS

Pain de brochet et langoustine Chou-fleur et baie de Batak	39€
Filet de bœuf Charolais  Céleri, vanille et ail noir	42€
Ris de veau doré au sautoir Gnocchis de pommes de terre, Champignons et sauce au vin jaune	42€





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 14€
Pomme verte et citronnelle

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

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

FLAMBAGE EN SALLE

Crêpes Suzette flambées au cognac 16€
Aromatisées au Grand Marnier

REMERCIEMENTS

TRUITE – TRUITE DE L'AUBE – VEUXHAULLES SUR AUBE

BŒUF 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 CHAINOT