



Bienvenue,

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



CASTEL  
DE TRES GIRARD



## POUR L'APÉRITIF, À 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

Tartelette aux carottes de couleur 

Condiments et jus réduit

Œuf confit au soja



Truite marinée et mayonnaise mentholée

Pâté en croûte de gibier et foie gras poêlé

Condiment poivre et betterave

◆  
Filet de volaille

Sauce suprême, arancini au chorizo, champignons

Cochon fermier aux noisettes



Topinambour cacao, jus réduit

Gnocchis pommes de terre 

Champignons, sauce au vin jaune

Pavé de truite à la Grenobloise

Moule marinière et écrasée de pommes de terre

◆  
Chariot de fromages

La profiterole glacée

Nappées d'une sauce chocolat noir Grand Cru

Crèmeux Végétal au cassis



Chantilly à l'Anis de Flavigny et glace à la violette

## LES ENTREES

Œufs en Meurette 18€

Truite fumée  
Sur son sablé au comté, céleri  
et pomme verte 22€

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

## LES PLATS

Bœuf Bourguignon  
En raviole ouverte 28€

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

Filet de bœuf Charolais   
Salsifis rôtis et sauce béarnaise 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 béarnaise

Sole Meunière

110€

Pommes de terre grenaille,  
Salade verte, sauce mousseline





LE FROMAGE  
Chariot de fromages

14€

LES DESSERTS DU CHEF PATISSIER  
JULIEN RILLIOT

La Kalamansi  
En textures, espuma au yaourt,  
Glace au sucre Muscovado

14€

Le chocolat fumé  
Orange sanguine et ganache au pain grillé

14€

Le coing  
En confit, panais à la vanille de Tahiti,  
Noix caramélisées

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 FRUIT ROUGE –  
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