



BIENVENUE,

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



CASTEL
DE TRES GIRARD

REMERCIEMENTS

TRUITE – TRUITE DE L'AUBE – VEUXHAULLES SUR AUBE

BOEUF CHAROLAIS – 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 – VALFÔRÊT

FRUITS ET LÉGUMES – LA FERME DUBOIS – VAROIS ET CHAIGNOT

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

Soupe à l'oignon de Roscoff

Emulsion gratinée

Pâté en croûte de gibier et foie gras poêlé

Condiment poivre et betterave



Le cordon bleu du Castel

Purée de pommes de terre et sauce au comté

Cochon fermier aux noisettes 

Topinambour cacao, jus réduit

Gnocchis pommes de terre 

Champignons, sauce au comté

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



POUR L'APÉRITIF, À PARTAGER
OU PAS...

Pièce charcutière 12€

Saumon mariné ou fumé 12€

LES ENTREES

Œufs en Meurette 18€

Médailon de foie gras à la pistache 29€
Clémentine, ail noir et baie de Ma khaen

Carpaccio de Saint-Jacques 34€
Aux pommes vertes, Kalamansi,
Granité au Crémant de Bourgogne



LES PLATS

Boeuf Bourguignon 28€
En raviole ouverte

Dos de lieu jaune en croûte d'herbes 35€
Endive braisée et sauce Maltaise

Suprême de pintade fermière aux morilles 38€
Purée Truffée

Filet de cerf rôti 45€
Tarte à l'oignon de Roscoff, Jus aux baies de Genévrier

DÉCOUPES AU GUÉRIDON

*Un rituel de partage,
Découpé devant vous au guéridon*

Côte de bœuf Charolaise 130€
Pommes de terre grenailles, salade verte, sauce vin rouge



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€