



Bienvenue,

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



CASTEL
DE TRES GIRARD

REMERCIEMENTS

TRUITE – TRUITE DE L'AUBE – VEUXHAULLES SUR AUBE

BŒUF 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 FRUROUGE –
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

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

Crémeux 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€

Médaillasson de foie gras à la pistache
Clémentine, ail noir et baie de Ma khaen

29€

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

34€



LES PLATS

Bœuf 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

130€

Côte de bœuf Charolaise

Pommes de terre grenailles, salade verte, sauce vin rouge



LE FROMAGE

Chariot de fromages

14€

LES DESSERTS DU CHEF PATISSIER

JULIEN RILLIOT

La Kalamansi

14€

En textures, espuma au yaourt,
Glace au sucre Muscovado

Le chocolat fumé

14€

Orange sanguine et ganache au pain grillé

Le coing

14€

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

FLAMBAGE EN SALLE

Crêpes Suzette flambées au cognac

16€

Aromatisées au Grand Marnier