

Bienvenue,

Le Chef Sébastien Myet  
& son équipe

Vous proposent ...



## 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 – PouletCompagnie  
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

MENU DU

# CASTEL

2 SERVICES 30€, 3 SERVICES 35€



## LES ENTRÉES

VELOUTE DE LENTILLES

Saucisse de Morteau grillée

ŒUF PARFAIT 

Sauce à l'Époisses

SOUPE A L'OIGNON DE ROSCOFF 

Emulsion gratinée

JAMBON PERSILLE

Gel à l'estragon

# LES PLATS

## LE CORDON BLEU DU CASTEL

Purée de pommes de terre et  
sauce au comté

## BŒUF BOURGUIGNON

En raviole ouverte

## GNOCCHIS POMMES DE TERRE

Champignons, sauce au comté

## PAVE DE JULIENNE

Endives braisées & sauce  
maltaise

# LES DESSERTS

## LA PROFITEROLE GLACEE

Nappées d'une sauce chocolat  
noir Grand Cru

## CREMEUX VEGETAL AU CASSIS

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

## LES ENTRÉES

FOIE GRAS FAÇON MENDIANT  
Poire et fève de Tonka 29 €

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES  
Aux pommes vertes,  
Kalamansi,  
Granité au Crémant de  
Bourgogne 34 €

## LES PLATS

BALLOTINE DE LOTTE  
En robe de chou  
vert, sauce  
champagne 42 €

FILET DE CERF ROTI  
Purée truffée et jus  
aux baies de  
genévrier 45 €

# UN RITUEL DE PARTAGE

Découpé devant vous au guéridon

## COTE DE BŒUF CHAROLAISE

Frites, salade verte, sauce  
vin rouge

110 €

## POULET ROTI, EN DEUX SERVICES

Frites, salade, jus réduit et  
sauce à l'estragon

90 €

## LE FROMAGE

Chariot de fromages

14 €

# LES DESSERTS DU CHEF PÂTISSIER

## LA KALAMANSI

En textures, espuma au  
yaourt,  
Glace au sucre Muscovado

14 €

## LE CHOCOLAT FUME

Orange sanguine &  
ganache au pain grillé

14 €

## LE COING

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

14 €