

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 – Gérard Chevillard
Fromages – Fromagerie Delin – Gilly les Citeaux
Volailles et Fruits – Ludovic Maret – PouletCompagnie Saulon la
Chapelle
Ketchup & Moutarde de cassis – Ferme Fruirouge – Nuits Saint
Georges
Légumes et herbes aromatiques – Potager des Ducs – Dijon
Cochon Bio – Un groin de paradis – Valforêt

MENU DU

CASTEL

2 SERVICES 30 € . 3 SERVICES 35 €



LES ENTRÉES

POIREAUX VINAIGRETTE

Jaune d'œuf confit, émulsion Béarnaise

ŒUF PARFAIT

Sauce à l'Epoisses

PRESSE D'ENDIVES AU JAMBON

Noix et comté, sauce Mornay

JAMBON PERSILLE

Gel à l'estragon

LES PLATS

LE CORDON BLEU DU CASTEL

Purée de pommes de terre et sauce au comté

POITRINE DE COCHON

Carotte rôtie au miel, jus de braisage

GNOCCHIS DE POMME DE TERRE

Champignon, sauce au comté

PÊCHE DU JOUR

Choux-fleurs, sauce aux agrumes

LES DESSERTS

LA PROFITEROLE GLACEE

Nappée d'une sauce chocolat noir grand cru

PAVLOVA AUX AGRUMES

Sorbet orange sanguine

A LA CARTE

LES ENTRÉES

FOIE GRAS FAÇON MENDIANT	29 €
Poire et fève Tonka	

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES	34 €
Aux pommes vertes, kalamansi, granité au crémant de Bourgogne	

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 110 €

Frites, salade verte, sauce au vin rouge

LE FROMAGE

Chariot de fromages de la région

14 €

LES DESSERTS

Du chef pâtissier

LE KALAMANSI

En textures, espuma au yaourt, glace au sucre muscovado

14 €

LE CHOCOLAT FUME

Orange sanguine & ganache au pain grillé

14 €