

Bienvenue,

Le Chef Sébastien Myet
& son équipe

Vous proposent ...

MENU DU

CASTEL

2 SERVICES 30 € . 3 SERVICES 35 €



LES ENTRÉES

ŒUF PARFAIT

Sauce au vin blanc

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Jaune d'œuf fumé & Ail des ours

DECLINAISON D'ASPERGES VERTES

Saumon Gravlax

HOUMOUS

Légumes croquants & huile de noisette

LES PLATS

LA VOLAILLE FERMIERE EN BALLOTINE

Purée de pommes de terre, pleurotes & sauce estragon



AGNEAU BRAISE EN RAVIOLE OUVERTE

Légumes printaniers

ASPERGES BLANCHES EN CROÛTE DE NOISETTE

Gnocchis et ail des ours

PÊCHE DU JOUR

Petit Pois & morilles

LES DESSERTS

CROUSTILLANT VANILLE NOISETTE

Glace noisette

TARTELETTE FRAISE RHUBARE

Huile de basilic et sorbet

A LA CARTE

LES ENTRÉES

MAGRET DE CANARD FUME 19 €
Aux épices, carpaccio de betterave

CEVICHE DE TRUITE 24 €
Au citron, radis roses

LES PLATS

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

PIECE DE VEAU RÔTI, 40 €
Gratin de zita truffée et jus réduit

UN RITUEL DE PARTAGE ...

Découpé devant vous au guéridon

COTE DE BŒUF CHAROLAISE 110 €
Frites, salade verte, sauce au vin rouge

LE FROMAGE 14 €
Chariot de fromages de la région

LES DESSERTS

Du chef pâtissier

PAIN DE GÊNES 14 €
Crèmeux poire &
fraîcheur mûre/ poivre de Java

LE CHOCOLAT DULCEY 14 €
En ganache et crumble, gel café
Glace au sarrasin