

Bienvenue,

Le Chef Sébastien Myet
& son équipe

Vous proposent ...

MENU DU

CASTEL

2 SERVICES 30 € . 3 SERVICES 35 €



LES ENTRÉES

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Au beurre persillé, mâche

& émulsion pommes de terre aillée

ŒUF MOLLET FRIT

Saumon fumé et asperges sauvages

HOUMOUS

Légumes croquants & huile de noisette

LES PLATS

PAVE DE RUMSTECK

Pomme paillasson, sauce béarnaise



MIGNON DE PORC ROTI

Panisse, tomates confites et jus au chorizo

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE

Aubergine, citron & coriandre

PÊCHE DU JOUR

Fenouil et bouillon à l'orange

LES DESSERTS

ENTREMETS FAÇON OPERA

TARTELETTE FRAMBOISE PISTACHE

Huile de basilic et sorbet

A LA CARTE

LES ENTRÉES

ASPERGES BLANCHES 18 €
Sauce mousseline, guanciale

CEVICHE DE TRUITE 24 €
Au citron, radis roses

LES PLATS

FILET DE BAR POCHE 26 €
Au beurre d'algues, artichaut

RIS DE VEAU AUX MORILLES, 42 €
Asperges, noisettes

UN RITUEL DE PARTAGE ...

Découpé devant vous au guéridon

COTE DE BŒUF CHAROLAISE 110 €
Frites, salade verte, sauce béarnaise

LE FROMAGE 14 €
Chariot de fromages de la région

LES DESSERTS

Du chef pâtissier

PAIN DE GÊNES 14 €
Crémeux poire &
Fraîcheur mûre/ poivre de Java

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