

## Entrées

Foie Gras de Canard en gelée de Fleurs de Sakura,  
Chutney de Griottes et Caramel de Datte au Macvin  
32 €

Carpaccio de Langoustines et Huitre Végétale, Caviar d'Aquitaine,  
Marinade d'Agrumes et Gingembre au Jurabalsam  
35 €

Jambonnettes de Grenouilles panées de Gaudes,  
Gâteau Comté & Morteau, Cappuccino de Pois frais à l'Ail des Ours  
34 €

## Poissons

Omble Chevalier cuit au Beurre de Savagnin,  
Navets blancs de la ferme du Creuset, Girolles et Noisettes,  
Vinaigrette aux épices de Pain d'épices, coulis de Cresson Estragon  
39 €

Aiguillette de St-Pierre et pousses de Coriandre, sauce aux Arêtes grillées,  
Risotto d'épeautre aux Couteaux, Artichaut bouquet  
41 €

## Viandes & Volailles

49 €

Poularde de Bresse de Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD :  
La Cuisse farcie de Morilles, Sauce Château Chalon,  
Le Suprême en viennoise de Noisette et Curry

Côte de Veau doré en cocotte, Jus perlé de Moelle,  
Blette en côte et vert comme un Mille feuille, Girolles fraîches

Entrecôte de Bœuf de Charolles Maturé cuite au Beurre de Sauge,  
Jus au Vin Rouge et Griselles, Bonnotte de Noirmoutier

Pièce d'Agnelet de Valfin-sur-Valouse rôti aux épices de Mélilot,  
Coussin de Navet et tartine d'Aubergine Blanche, Fèves au Jus



Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits  
Nos plats sont maison élaborés sur place à partir de produits bruts

- Prix nets T.V.A. comprise -

## Menu du Château - 78 €

Foie Gras de Canard en gelée de Fleurs de Sakura,  
Chutney de Griottes et Caramel de Datte au Macvin  
Ou

Jambonnettes de Grenouilles panées de Gaudes,  
Gâteau Comté & Morteau, Cappuccino de Pois frais à l'Ail des Ours

Ombre Chevalier cuit au Beurre de Savagnin,  
Navets blancs de la ferme du Creuset, Girolles et Noisettes,  
Coulis de Cresson Estragon

Poulette de Bresse de Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD :  
La Cuisse farcie de Morilles, Sauce Château Chalon,  
Le Suprême en viennoise de Noisette et Curry

Sélection de Fromages frais et affinés  
par Marc Janin « M.O.F 2015 »

Barre chocolatée Cacahuète et Caramel au Beurre salé,  
Sorbet au Lait fermenté

## Menu dans le Menu à 68 €

Deux plats au choix du Menu du Château,  
Fromage et Dessert

## Menu Découverte du Printemps - 92 €

Carpaccio de Langoustines et Huitre Végétale, Caviar d'Aquitaine,  
Marinade d'Agurmes et Gingembre au Jurabalsam

Aiguillette de St-Pierre et pousses de Coriandre, sauce aux Arêtes grillées,  
Risotto d'épeautre aux Couteaux, Artichaut bouquet

Gigoton d'Agnelet rôti aux épices de Méliot,  
Coussin de Navet et tartine d'Aubergine Blanche, Fèves au Jus

Sélection de Fromages Frais et Affinés  
par Marc Janin « M.O.F 2015 »

Combinaison gourmande Rhubarbe et Fraises,  
Sorbet à l'Aspérule odorante

## Menu Dégustation - 108 €

Romuald FASSET Meilleur Ouvrier de France 2004  
Vous propose 4 plats, fromage et dessert de son inspiration  
Menu pour l'ensemble de la table

Prix nets T.V.A. comprise - Nos plats sont maison

## Menu du Marché - 38 €

Menu servi uniquement le midi sauf le dimanche et jours fériés

Suggestion de notre Chef de Cuisine,  
Une entrée, un plat et un dessert

## Formule à 45 €

Menu du Marché avec un verre de Vin,  
½ eau Minérale et un Café

## Fromages - 16 €

Sélection de Fromages Frais et Affinés  
par Marc Janin M.O.F 2015

## Desserts - 18 €

Combinaison gourmande Rhubarbe et Fraises,  
Sorbet à l'Aspérule odorante

Soufflé chaud Framboises, Sorbet Litchi,  
Panna Cota Framboise Verveine

Meringue au Poivre de Timut,  
Crèmeux Citron Vanille, Sorbet Kalamansi et Gelée Yuzu  
*Dessert champion de France 2017 catégorie Junior*

Barre chocolatée Cacahuète et Caramel au Beurre salé,  
Sorbet au Lait fermenté

## Menu Enfants - 15 €

Pour les moins de 12 ans,  
Un Amuse Bouche, un plat garni et un dessert



Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits  
Nos plats sont maison élaborés sur place à partir de produits bruts

- Prix nets T.V.A. comprise -