

Entrées

Foie Gras de Canard aux Figues de Solliès,
Chutney de Fruits, caramel de Datte au Macvin
35 €

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques et Caviar Pétrossian,
Marinade au Gingembre et Jurabalsam
41 €

Escargot BONVALOT aux Trompettes, Noisettes et Absinthe,
Mousse de Topinambours au Persil plat,
Crumble de Gaudes et Morteau
38 €

Coquillages & Poissons

Noix de Saint-Jacques de nos côtes françaises,
Chou-fleur d'Auxonne cru, cuit et en purée, Fumet de Barbe
41 €

Omble Chevalier cuit au Beurre de Savagnin,
Navets, Girolles et Noisettes Fraîches, Vinaigrette Pain d'épices
41 €

Gibiers & Volailles

Poularde de Bresse de Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD,
Coulis d'Estragon, Céleri nouveau et Morilles au Château Chalon
49 €

Lièvre cuisiné à la Royale, Châtaigne, Coing et Cèpes
49 €

Pigeonneau de Mr QUINTARD rôti sur coffre, la Cuisse confite,
Blettes et Fèves au Jus, Purée de Butternut à l'Huile de Noisette
49 €



Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits
Nos plats sont maisons élaborées sur place à partir de produits bruts
- Prix nets T.V.A. comprise -

Menu du Château –82 €

Foie Gras de Canard aux Figues de Solliès,
Chutney de Fruits, caramel de Datte au Macvin

Ou

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques Normandes,
Marinade au Gingembre et Jurabalsam

Ombre Chevalier cuit au Beurre de Savagnin,
Navets, Girolles et Noisettes Fraîches, Vinaigrette Pain d'épices

Poularde de Bresse de Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD,
Coulis d'Estragon, Céleri nouveau et Morilles au Château Chalon

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

Cassis et Poire de Savoie, Crémeux à la Semoule de Gaudes,
Sorbet Poire et Thé Sakura

Menu dans le Menu à 72 €

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

Menu Découverte d'Automne - 98 €

Escargots BONVALOT aux Trompettes, Noisettes et Absinthe,
Mousse de Topinambours au Persil plat,
Crumble de Gaudes et Morteau

Noix de Saint-Jacques de nos côtes françaises,
Chou-fleur d'Auxonne cru, cuit et en purée, Fumet de Barbes

Lièvre cuisiné à la Royale, Châtaigne, Coing et Cèpes

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

Variation de Clémentine sur un pain de Gène,
Mousse Pain d'épices et Sorbet Mandarine

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

Menu Végétarien –

Pour accompagner votre table,
Notre chef vous propose une suite de plats entièrement
végétariens servis en parallèle des plats d'un des menus

Fromages - 17 €

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

Pain aux Abricots et Noisettes

Desserts - 18 €

Cassis Poire de Savoie, Crèmeux à la Semoule de Gaudes,
Sorbet Poire et Thé Sakura

Pavlova aux Myrtilles sauvages, Riz au lait Citron,
Sorbet Citron et Crèmeux Verveine

Variation de Clémentine sur un pain de Gène,
Mousse Pain d'épices et Sorbet Mandarine

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

Menu Enfants à 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 -