

Entrées Froides

Marbré de Foie Gras de Canard et Truffes en gelée de Griotte,
Caramel de Dattes et Macvin
31 €

Asperges vertes de Pertuis tiédies à l'Huile de Marjolaine,
Poitrine de Porc au Miel du Jura et vinaigrette Pain d'épices
32 €

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques et Caviar d'Aquitaine,
Marinade de petits Légumes et Gingembre au Jurabalsam
32 €

Jambonnettes de Grenouilles panées de Gaudes,
Gâteau Comté & Morteau, Cappuccino de Pois frais à l'Ail des Ours
35 €

Entrées Chaudes et Poissons

Bar de Ligne doré sur peau, Morilles farcies et Asperges vertes,
Fumet à l'infusion de Citronnelle
41 €

Ombre Chevalier cuit au Beurre de Savagnin,
Asperges violettes rôties et coulis vert
39 €

Aiguillette de St-Pierre au Poivre des cimes, sauce aux arêtes grillées,
Risotto de petit épeautre, Artichaut bouquet
41 €

Viandes & Volailles

Poularde de Bresse de Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD :
La Cuisse farcie de Morilles, Sauce Château Chalon,
Le Suprême en viennoise de Noisette et Curry
48 €

Ris de Veau doré en cocotte, Jus perlé de Moelle,
Blette en côte et vert comme un risotto
49 €

Pièce de Basse Côte de Bœuf « Fin Gras du Mézenc »
Jus au Vin Rouge et Griselles, Pommes de Noirmoutier Farcies
48 €

Agneau de lait des Pyrénées aux épices de Mélilot,
Coussin de Navet et Aubergine Blanche, Fèves au Jus
49 €



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 €

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques et Caviar d'Aquitaine,
Marinade de petits Légumes et Gingembre au Jurabalsam

Ombre Chevalier cuit au Beurre de Savagnin,
Asperges violettes rôties et coulis vert

Aiguillette de St-Pierre au Poivre des cimes, sauce aux arêtes grillées,
Risotto de petit épeautre, Artichaut bouquet
Ou

Poularde 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 €

Foie Gras de Canard aux Morilles fraîches confites et Poires Tapées,
Chutney de Poires au Curry

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

Ris de Veau doré en cocotte, Jus perlé de Moelle,
Blette en côte et vert comme un risotto
Ou

Agneau de lait des Pyrénées aux épices de Mélilot,
Coussin de Navet et Aubergine Blanche, Fèves au Jus

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

Soufflé chaud de Fraises et Pralines roses,
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

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,
Pain aux Abricots et Noisettes

Desserts - 18 €

Soufflé chaud de Fraises et Pralines roses,
Sorbet à l'Aspérule odorante

Baba exotique Mangue Passion, Séché de Coco frais,
Crème au zeste de Citron Vert

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 -