

Entrées Froides

Marbré de Foie Gras de Canard, Poire et Truffes en gelée de Thé,
Chutney de Poires, Caramel de Datte et Macvin
34 €

Asperges vertes de Pertuis tiédies à l'Huile de Marjolaine,
Poitrine de Porc au Miel du Jura et Sauce Maltaise
35 €

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques et Caviar Petrossian,
Marinade de petits Légumes et Gingembre au Jurabalsam
36 €

Hommage à Paul BOCUSE

Soupe VGE créée en 1975 à L'Elysée
Volaille de Bresse au bouillon de Pot au feu, Légumes,
Foie Gras et Truffe noire
45 €

Coquillages et Poissons

Mousseline de Sandre de Saône panée de semoule de Gaudes,
Cappuccino d'écrevisses et Pousses d'épinards
39 €

Bar sauvage de Noirmoutier cuit vapeur,
Artichauts et Coriandre, Risotto de petit Epeautre aux Couteaux
41 €

Viandes & Volailles

Poularde de Bresse de Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD :
La Cuisse farcie, le Suprême rôti Sauce Albufera,
Quelques racines truffées
55 €

Filet de Bœuf de race Hereford poêlé, Sauce Vin Rouge,
Asperges vertes et Morilles fraîches en ragout aux Fèves
56 €

Fromages

Sélection de Fromages Frais et Affinés par Marc Janin M.O.F
17 €



Menu du Château - 82 €

Marbré de Foie Gras de Canard, Poire et Truffes en gelée de Thé,
Chutney de Poires, Caramel de Datte et Macvin

Asperges vertes de Pertuis tiédies à l'Huile de Marjolaine,
Poitrine de Porc au Miel du Jura et Sauce Maltaise

Bar sauvage de Noirmoutier cuit vapeur,
Artichauts et Coriandre, Risotto de petit Epeautre aux Couteaux

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

Bébé Baba exotique Mangue Passion,
Râpée de Coco frais et sorbet litchi

Menu dans le Menu à 71 €

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

Menu Découverte - 98 €

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques et Caviar Petrossian,
Marinade de petits Légumes et Gingembre au Jurabalsam

Soupe VGE

Volaille de Bresse au bouillon de Pot au feu, Légumes,
Foie Gras et Truffe noire

Filet de Bœuf de race Hereford poêlé, Sauce Vin Rouge,
Asperges vertes et Morilles fraîches en ragout aux Fèves

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

Marjolaine Praliné Chocolat, sauce Noisette,
Crème glacée Arabica Blanc

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

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 - Nos plats sont maison

Desserts - 18 €

Soufflé chaud Sapin, Sorbet Chocolat Gingembre,

Bébé Baba exotique Mangue Passion,
Râpée de Coco frais et sorbet litchi

Marjolaine Praliné Chocolat, sauce Noisette,
Crème glacée Arabica Blanc

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 - 15 €

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

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

