

Entrées Froides ou Chaudes

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

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques et Truffe Blanche d'Alba,
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 €

Salade de Truffes « Melanosporum » et Betteraves Chioggia,
Huile d'Olives des Baux et Pickles de Rave
38 €

Coquillage & Poisson d'eau douce

Noix de Saint-Jacques de nos côtes françaises,
Topinambours et Truffes blanches d'Alba, fumet de Barbes
43 €

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

Gibier & Volaille & Bœuf du Japon

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

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

Bœuf Wagyu, Lentilles vertes de Champdivers,
Jus de queue de Bœuf, Foie Gras et Truffe
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 noires,
Chutney de Fruits, caramel de Datte au Macvin

Ou

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

Omble Chevalier cuit au Beurre de Savagnin,
Navets, Chanterelles et Noisettes, Vinaigrette Pain d'épices

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

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 dans le Menu à 72 €

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

Menu Découverte de la Truffe - 115 €

Salade de Truffes « Melanosporum » et Betteraves Chioggia,
Huile d'Olives des Baux et Pickles de Rave

Noix de Saint-Jacques de nos côtes françaises,
Topinambours et Truffes blanches d'Alba, fumet de Barbes

Lièvre cuisiné à la Royale, Châtaigne, Coing et Truffes
Ou

Véritable Bœuf Japonais Wagyu, Lentilles vertes de Champdivers,
Jus de queue de Bœuf, Foie Gras et Truffe

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

Crèmeux Chocolat et Praliné, Crème glacée à la Truffe,
Biscuit moelleux au Tourteau de Noisette

Menu Dégustation- 108 €

Romuald FASSENET 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

Crèmeux Chocolat et Praliné, Crème glacée à la Truffe,
Biscuit moelleux au Tourteau de Noisette

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 -