

## Entrées Froides

Foie Gras de Canard cloué de Pistache en gelée de Fleurs de Cerisier  
Caramel de Datte et Macvin  
35 €

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques,  
En marinade de petits légumes et Gingembre au Jurabalsam  
36 €

## Légumes de Saison

Asperges Vertes de Pertuis tiédies à l'Huile de Marjolaine,  
Mousseline au Vin Jaune  
38 €

Morille de Haute-Saône farcie à l'Ail des Ours,  
Compoté d'Oignons de Roscoff grillés  
38 €

## Poissons

Omble Chevalier cuit fondant, vinaigrette aux Pain d'épices,  
Étuvée de Morilles fraîches et Jeunes navets  
41 €

Filet de Turbot sauvage à la vapeur, sauce Citronnelle,  
Asperges Blanches et bonbon d'épinard de pays aux Coquillages  
41 €

## Viandes & Volailles

Poularde de Bresse de Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD,  
Morilles fraîches, coulis d'Estragon et sauce Château Chalon  
49 €

Pièce d'Agnelet de Monsieur BALBI rôti aux épices de Mélilot,  
Bonnotte de Noirmoutier et Asperges vertes, un jus finement aillé  
49 €

## 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



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 cloué de Pistache en gelée de Fleurs de Cerisier,  
Caramel de Datte et Macvin

Ou

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques,  
En marinade de petits légumes et Gingembre au Jurabalsam

Omble Chevalier cuit fondant, vinaigrette aux Pain d'épices,  
Étuvée de Morilles fraîches et Jeunes navets

Volaille de Bresse de Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD,  
Coulis d'Estragon et sauce Château Chalon

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

Poire-Cassis et Châtaigne, sorbet Poire et Thé japonais

## Menu dans le Menu à 72 €

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

## Menu Découverte du Printemps- 98 €

Asperges Vertes de Pertuis tiédies à l'Huile de Marjolaine,  
Mousseline au Vin Jaune et Pastille de Vieux Comté

Morille de Haute-Saône farcie à l'Ail des Ours,  
Compoté d'Oignons de Roscoff grillés

Filet de Turbot sauvage à la vapeur, sauce Citronnelle,  
Asperges Blanches et bonbon d'épinard de pays aux Coquillages  
Ou

Pièce d'Agnelet de Monsieur BALBI rôti aux épices de Mélilot,  
Bonnotte de Noirmoutier et Asperges vertes, un jus finement aillé

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

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

## 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 €

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

Crumble Praliné et crème Sapin, sorbet Chocolat Gingembre

Poire-Cassis et Châtaigne, sorbet Poire et Thé japonais

### 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 -