

Entrées

Foie Gras de Canard en gelée de Figues et Thé,
Chutney aux Figues Solliès, Caramel de Datte et Macvin
36 €

Salade de Homard bleu et Betteraves nouvelles de Montbarrey,
Sauce Safran du jura et Fleur de Bourrache
39 €

Escargot BONVALOT aux Craterelles, Noisettes et Absinthe,
Mousse de Pomme de Terre et Pois frais au Persil plat,
Crumble de Gaudes et Morteau
36 €

Crustacé - Coquillage et Poisson

Homard Bleu rôti au Beurre de Vin Jaune, Sauce Corail,
Mousseline de Carotte Jaune du Doubs et jeunes Pousses
58 €

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

Blanc de Turbot sauvage cuit vapeur, sauce Verveine,
Artichauts et risotto de petit Epeautre aux Couteaux
41 €

Gibier & Volailles

Poularde de Bresse de Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD :
La Cuisse farcie de Morilles, Sauce au Château Chalon,
Le Suprême en viennoise de Noisette et Curry
49 €

Pigeonneau de Monsieur QUINTARD cuit en cocotte,
Mousseline de Butternut, Cousin de Cuisses et Girolles
49 €

Filet de Chevreuil rôti, Truffe d'Automne et Jus parfumé de Genièvre,
Céleri rave de la ferme du Creuseret confit aux Champignons
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 - 82 €

Foie Gras de Canard en gelée de Figues et Thé,
Chutney aux Figues Solliès, Caramel de Datte et Macvin
Ou
Escargot BONVALOT aux Craterelles, Noisettes et Absinthe,
Mousse de Pomme de Terre et Pois 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

Pigeonneau de Monsieur QUINTARD cuit en cocotte,
Mousseline de Butternut, Cousin de Cuisses et Girolles

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

Crèmeux Châtaigne, Poire et Cassis,
Sorbet Poire et Thé japonais

Menu dans le Menu à 72 €

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

Menu Découverte - 98 €

Salade de Homard bleu et Betteraves nouvelles de Montbarrey,
Sauce Safran du jura et Fleur de Bourrache

Blanc de Turbot sauvage cuit vapeur, sauce Verveine,
Artichauts et risotto de petit Epeautre aux Couteaux

Filet de Chevreuil rôti, Truffe d'Automne et Jus parfumé de Genièvre,
Céleri rave de la ferme du Creuseret confit aux Champignons

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

Soufflé chaud Sapin de la Maison GUY, Sorbet Chocolat gingembre

Menu Végétarien –

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

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

Fromages - 17 €

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

Pain aux Abricots et Noisettes

Desserts - 18 €

Soufflé chaud Sapin de la Maison GUY, Sorbet Chocolat gingembre

Finger Chocolat Praliné aux Cacahuètes, Sorbet Fromage blanc

Crèmeux Châtaigne, Poire Cassis, 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 - 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 -