

## Entrées Froides

Foie Gras de Canard clouté d'Amandes fraîches en gelée d'Abricot,  
Chutney de Fruits, caramel de Datte au Macvin  
35 €

Salade de Truffes « Aestivum » et Betteraves Chioggia,  
Huile d'Olives des Baux et Pickles de Rave  
36 €

Carpaccio de Langoustines et Caviar Pétrossian,  
Marinade d'Agrumes et Gingembre au Jurabalsam  
41 €

## Poissons

Homard Bleu rôti, Sauce Yuzu Vin Jaune,  
Fleur de Courgette farcie et Mousseline de Carotte jaune  
62 €

Filet de Rouget Barbet, Jus d'Arêtes et Carcasses au Romarin,  
Tombée de Chou Cabus de la Ferme du Creuseret  
41 €

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

## Viandes & Volailles

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

Paleron de Bœuf Hereford mûré, clouté au Lardo, servi rosé,  
Légumes du Jardin de l'apprentis'sage, jus parfumé de Monarde  
49 €

Ris de Veau français doré au sautoir, jus au Vinaigre de Cerise,  
Amanites des Césars, Blette et Oignons nouveaux  
49 €

Pigeonneau de Mr QUINTARD rôti sur coffre, la Cuisse confite,  
Girolles et Fèves au Jus, Purée de Cèpes frais  
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 clouté d'Amandes fraîches en gelée d'Abricot,  
Chutney de Fruits, caramel de Datte au Macvin

Ou

Carpaccio de Langoustine,  
Marinade d'Agrumes et Gingembre au Jurabalsam

Filet de Rouget Barbet, Jus d'Arêtes et Carcasses au Romarin,  
Tombée de Chou Cabus de la Ferme du Creuseret

Paleron de Bœuf Hereford mûré, clouté au Lardo, servi rosé,  
Légumes du Jardin de l'apprentis'sage, jus parfumé de Monarde

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

Rhubarbe confite et Fraise, sorbet Fraise,  
Biscuit Fraise et cristalline Rhubarbe

## Menu dans le Menu à 72 €

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

## Menu Découverte d'été - 98 €

Salade de Truffes « Aestivum » et Betteraves Chioggia,  
Huile d'Olives des Baux et Pickles de Chou rave

Fleur de Courgette et Homard bleu, Sauce Yuzu Vin Jaune

Pigeonneau de Mr QUINTARD rôti sur coffre, la Cuisse confite,  
Girolles et Fèves au Jus, Purée de Cèpes frais

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

Cannelloni de Pêches rôties et dacquoise Amande Noisette,  
Coulis de Groseille et sorbet à l'huile d'Olive

## 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 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 €

Cannelloni de Pêches rôties et dacquoise Amande Noisette,  
Coulis de Groseille et sorbet à l'huile d'Olive

Rhubarbe confite et Fraise, sorbet Fraise et lait Pistache,  
Biscuit Fraise et cristalline Rhubarbe

Pavlova aux Myrtilles sauvages, Riz au lait Citron,  
Sorbet Citron et Crèmeux Vanille

Tartelette tout Chocolat, Sorbet Chocolat Gingembre

### 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 -