

Entrées Froides

Foie Gras de Canard clouté de Pistache en gelée de Fleurs de Cerisier,
Chutney de cerises, caramel de Datte au Macvin
35 €

Salade de Truffe « Aestivum », jeunes Betteraves au Jurabalsam,
Huile des Baux, Pickles de Chou rave et Fleurs de Bourrache
36 €

Légumes de Saison

Asperges Vertes de Mickaël MERONE tiédies à l'huile de Marjolaine,
Mousseline au Vin Jaune et vieux Comté
38 €

Morilles farcies à l'Ail des Ours,
Compoté d'Oignons de Roscoff grillés et Crumble de Gaudes
38 €

Poissons

Omble Chevalier cuit fondant, vinaigrette aux Pain d'épices,
Étuvée de Morilles fraîches et Jeunes navets de la ferme du Creuseret
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,
Morille fraîche, coulis d'Estragon et sauce Château Chalon
49 €

Pièce d'Agnelet de Monsieur BALBI rôti aux épices de Mélilot,
« Œil de Perdrix », Artichaut et jeune Pois, un jus finement aillé
49 €

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



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 de Pistache en gelée de Fleurs de Cerisier,
Chutney de cerises, caramel de Datte au Macvin

Ou

Asperges Vertes de Mickaël MERONE tiédies à l'Huile de Marjolaine,
Mousseline au Vin Jaune et vieux Comté

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

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 »

Framboise et Litchi, Mousseux lait et Sorbet Verveine

Menu dans le Menu à 72 €

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

Menu Découverte du Printemps- 98 €

Salade de Truffe « Aestivum », jeunes Betteraves au Jurabalsam,
Huile des Baux, Pickles de Chou rave et fleurs de Bourrache

Morilles farcies à l'Ail des Ours,
Compoté d'Oignons de Roscoff grillés et Crumble de Gaudes

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,
« Œil de Perdrix », Artichaut et jeune Pois, un jus finement aillé

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

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

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

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

Framboise et Litchi, Mousseux lait et Sorbet Verveine

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 -