

Entrées

Foie Gras de Canard clouté d'Amandes,
Chutney de Figues noires, caramel de Datte au Macvin
36 €

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques et Caviar de France,
Marinade de légumes au Jurabalsam
39 €

Escargots poêlés aux Chanterelles et Absinthe,
Mousseux aux Chénopodes, crumble de Gaudes et Morteau
38 €

Poissons

Omble Chevalier cuit fondant au Beurre de Savagnin,
Radis glaçons, Girolles et Noisettes, Vinaigrette Pain d'épices
39 €

Saint-Pierre vapeur à l'Huile de Colza, sauce Citronnelle,
Chou-Fleur bio en déclinaison
43 €

Viandes & Volailles

Poularde de Bresse, sauce Château Chalon,
Cuisse farcie de Morilles, suprême en viennoise de Noisette et Curry
49 €

Pigeonneau rôti, ses Cuisses confites,
Condiment de Blettes, Jeunes Racines bio au jus
49 €

Lièvre cuisiné à la Royale, purée de Châtaignes,
Sauce civet aux Baies de Cassis
49 €

Menu Dégustation - 112 €

Romuald FASSENET Meilleur Ouvrier de France 2004,
Vous propose une suite de 4 plats, fromage et dessert
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 – 88 €

Escargots poêlés aux Chanterelles et Absinthe,
Mousseux aux Chénopodes, crumble de Gaudes et Morteau
Ou

Foie Gras de Canard clouté d'Amandes,
Chutney de Figues noires, caramel de Datte au Macvin

Omble Chevalier cuit fondant au Beurre de Savagnin,
Radis glaçons, Girolles et Noisettes, Vinaigrette Pain d'épices

Poulette de Bresse, sauce Château Chalon,
Cuisse farcie de Morilles, suprême en viennoise de Noisette et Curry

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

Finger Chocolat lait et caramel Beurre salé,
Sablé Cacao et semoule de Gaudes, Glace Cacahuète
Ou

Poire Pochée au Cassis « emballée » de Sucre,
Glace Marron et Coulis tiède

Menu dans le Menu à 78 €

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

Menu Découverte d'Automne - 98 €

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques et Caviar de France,
Marinade de légumes au Jurabalsam

Rouget Barbet, Coulis d'Arêtes et Carcasses,
Chou de Milan bio et Tempura de Romarin

Filet de Pigeonneau rôti, la Cuisse confite,
Condiment de Blettes, Jeunes Racines bio au jus

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

Soufflé chaud de Reine Claude, Sorbet Mirabelle,
Tartelette Amandes et Quetsches

Fromages & Desserts - 19 €

Sélection de Fromages Frais et Affinés par Marc Janin M.O.F,
Pain aux Abricots et Noisettes

Desserts signés par Philippe RIQUIER

Soufflé chaud de Reine Claude, Sorbet Mirabelle,
Tartelette Amandes et Quetsches

Finger Chocolat lait et caramel Beurre salé,
Sablé Cacao et semoule de Gaudes, Glace Cacahuète

Poire Pochée au Cassis « emballée » de Sucre,
Glace Marron et Coulis tiède

Menu Végétarien

Une suite de plats végétariens servis en parallèle d'un menu

Menu Gourmand - 49 €

Menu servi uniquement le midi sauf le dimanche et jours fériés
Suggestion de notre Chef de Cuisine,
Une entrée, un plat et un dessert

Menu Enfants à 16 €

Pour les moins de 12 ans,
Un Amuse-Bouche, un plat garni et un dessert



Merci à nos Fidèles Partenaires

BALBI Jean-Luc Tomme de Brebis
BALLOT Vincent MOF Torréfacteur
BEUQUE Pascal Pisciculteur
BONVALOT Anne-Catherine L'Escargotière
BRELOT Lentilles Bio
BRELOT Frédérique Les Œufs Bio
CAVIAR STURIA
CHAMPIMONTAGNE
DENAUX Jean Artisan Boucher
Distilleries GUY
JANIN Marc MOF Crémier Fromager
Moulin KIRCHER Artisan Meunier
LENZI Gaëlle Légumes d'Auxonne
MARGAIN Marée
MERONE Mickaël Les Jardins de l'Apprentis'sage
OGIER Emmanuel L'huilerie de Germigney
PERCHAT Frédéric Miel
PIGEONNEAU Pierre-Eudes QINTART
POULAILLON Paul Eau VELLEMINFROY
ROUSSEL-VOISARD Rachel Volaille de BRESSE
SCOTTO Benoit La ferme du Creuseret
Moulin TARON Farines de Gaudes