

## Menu & Carte Septembre 2020

Mise en bouche aux tomates anciennes

Foie Gras de Canard clouté d'Amandes en gelée de Figues,  
Chutney de Figues Noires, caramel de Datte au Macvin  
35 €

Carpaccio de Langoustines et gel de Kalamansi,  
Marinade d'Agrumes au Jurabalsam, chaire de Tourteaux  
38 €

Saint-Pierre cuit vapeur, fumet à la Citronnelle,  
Chou-Fleur de la plaine d'Auxonne en déclinaison  
42 €

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

Volaille de Bresse, la cuisse farcie et le suprême doré,  
Morilles à la crème, coulis d'Estragon et sauce Château Chalon  
49 €

Veau fermier du Limousin pris dans le carré cuit au sautoir,  
Marmelade d'Aubergine, et légumes de nos maraichers,  
Jus parfumé de Monarde  
49 €

### Fromages ou Desserts - 19 €

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

Biscuit madeleine et Compoté de Quetsches à la Vanille,  
Sorbet Prune et Vinaigrette de Fruits aux Noisettes

Crèmeux aux Myrtilles sauvages et Lait bio, sorbet Verveine,  
Tuile au Miel d'Acacia

Romuald FASSET Meilleur Ouvrier de France 2004  
Vous propose les menus de son inspiration

### Menu du Château - 86 €

Menu 3 plats, Fromages et Desserts

### Menu dans le Menu à 76 €

Menu 2 plats Fromages et Dessert

### Menu Dégustation - 108 €

Une suite de plats en portion dégustation

### Menu Végétarien

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

Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits  
Nos plats sont maisons élaborés sur place à partir de produits bruts  
Prix nets T.V.A. inclus

Merci à nos fidèles Fournisseurs locaux

BALBI Jean-Luc éleveur d'Agneau de lait  
BALLOT Vincent MOF Torréfacteur  
BALLOT Guillaume épeautre Bio  
BEUQUE Pascal Pisciculteur  
BONVALOT Anne-Catherine L'Escargotière  
BRELOT Frédérique Les Œufs Bio  
DENAUX Jean Artisan Boucher  
JANIN Marc MOF Crémier Fromager  
Moulin KIRCHER Artisan Meunier  
LENZI Gaëlle Légumes d'Auxonne  
MARGAIN Marée  
MATHEY Marion Lait et Crème Bio  
MERONE Mickaël Les Jardins de l'Apprentissage  
OGIER Emmanuel L'huilerie de Germigney  
PERCHAT Frédéric Miel  
POULLAILLON Paul Eau VELLEMINFROY  
ROUSSEL-VOISARD Rachel Volaille de BRESSE  
SCOTTO Benoit La ferme du Creuseret  
Moulin TARON Farines de Gaudes

### Menu du Marché - 39 €

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 46 €

Menu du Marché avec un verre de Vin,  
½ eau Minérale et un Café

### Menu Enfants à 16 €

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