

Entrées

Marbré de Foie Gras de Canard, Céleri et Truffe noire,
Mousseline de Topinambours
36 €

Poireaux de la Ferme du Creuseret en vinaigrette de Truffes noires,
Noisettes torréfiées et pousses de Moutarde
36 €

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques et Caviar Pétroussian,
Marinade au Gingembre et Jurabalsam
38 €

Escargot BONVALOT aux Champignons et Absinthe,
Mousseux à l'Ail des Ours, Crumble de Gaudes et Morteau
38 €

Coquillages et Poissons

Noix de Saint-Jacques de nos côtes françaises snackées,
Asperges vertes, Topinambours et Truffes
41 €

Filet de Rouget Barbet, Jus d'Arêtes et Carcasses au Romarin,
Tombée de Chou et Tempura de Romarin
41 €

Viandes & Volailles

Volaille de Bresse de Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD,
Morilles, coulis d'Estragon et sauce Château Chalon
49 €

Ris de veau doré au sautoir, purée de Carotte des sables anisée,
Asperges vertes, Jus perlé de Moelle
49 €

Pigeonneau de Mr QUINTARD rôti sur coffre,
La Cuisse confite, Lentilles vertes de Champdivers,
Jus aux Griselles et Truffe
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

Menu du Château - 85 €

Marbré de Foie Gras de Canard, Céleri et Truffe Noire,
Mousseline de Topinambours

Ou

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques et Caviar Pétroussian,
Marinade au Gingembre et Jurabalsam

Filet de Rouget Barbet, Jus d'Arêtes et Carcasses au Romarin,
Tombée de Choux et Tempura de Romarin

Volaille de Bresse de Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD,
Morilles, coulis d'Estragon et sauce Château Chalon

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

Crémet au lait bio, Café n°5 et Citron Yuzu, Feuille de Lait

Menu dans le Menu à 74 €

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

Menu Truffes Noires - 115 €

Poireaux de la Ferme du Creuseret en vinaigrette de Truffes noires,
Noisettes torréfiées et pousses de Moutarde

Noix de Saint-Jacques Asperges vertes, Topinambours et Truffes

Pigeonneau de Mr QUINTARD rôti sur coffre,
La Cuisse confite, Lentilles vertes de Champdivers,
Jus aux Griselles et Truffe

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

Soufflé chaud Poire et crème glacée aux Truffes Noires

Menu Dégustation - 105 €

Romuald FASSET Meilleur Ouvrier de France 2004
Vous propose un menu en portion dégustation 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 - 18 €

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

Pain aux Abricots et Noisettes

Desserts - 19 €

Soufflé chaud Poire et Sorbet Poire et Thé Sakura

Tartelette tout Chocolat

Crêmet au lait bio, Café n°5 et Citron Yuzu, Feuille de Lait

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



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.