

Entrées

Foie Gras de Canard marbré de Truffes noires,
Brioche truffée, 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 Champignons et Absinthe,
Mousseux aux Chénopodes, crumble de Gaudes et Morteau
38 €

Poissons

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

Saint-Pierre cuit à l'Huile de Colza, Chou-fleur à la crème,
Sauce Citronnelle aux Coquillages
43 €

Viandes & Volailles

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

Filet de Pigeonneau rôti, la Cuisse farcie d'abattis,
Condiment de Navets « Red Meat », 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 €

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques et petits croutons,
Marinade de légumes au Jurabalsam

Ou

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

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

Filet de Pigeonneau rôti, la Cuisse farcie d'abattis,
Condiment de Navets « Red Meat », Jeunes Racines bio au jus

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 €

Foie Gras de Canard marbré de Truffes noires,
Brioche truffée, caramel de Datte au Macvin

Saint-Pierre cuit à l'Huile de Colza, Chou-fleur à la crème,
Sauce Citronnelle aux Coquillages

Poularde de Bresse, sauce Albufera,
Cuisse confite puis grillée, suprême rôti

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

Soufflé chaud Sapin, Sorbet Chocolat Gingembre,
Tartelette Chocolat et Crème glacée Sapin

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 Sapin, Sorbet Chocolat Gingembre,
Tartelette Chocolat et Crème glacée Sapin

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
BONVALOT Anne-Catherine L'Escargotière
BRELOT Lentilles Bio
BRELOT Frédérique Les Œufs Bio
DENAUX Jean Artisan Boucher
Distilleries GUY
DUCLOUX Pisciculture Le Moulin de Pierre
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
Moulin TARON Farines de Gaudes