

Entrées Froides

Marbré de Foie Gras de Canard, Céleri et Ris de veau,
Mousseline de Topinambours
35 €

Poireaux de la Ferme du Creuseret en vinaigrette de Truffes noires,
Noisettes torréfiées et pousses de Moutarde
35 €

Entrées Chaudes

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

Œuf Bio de Champdivers, Fricassée de Morilles et Asperges vertes,
Ecume de Lait grillé, Bouillon parfumé de Marjolaine
38 €

Coquillages et Poissons

Noix de Saint-Jacques de nos côtes françaises snackées,
Chou-fleur cru, cuit et en purée, fumet de Barbe
41 €

Dos de Bar de ligne doré sur peau,
Endives de pleine Terre, Panais et Beurre Maltais
41 €

Viandes & Volailles

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

Ris de veau doré au sautoir, purée de Carotte jaune anisée,
Asperges vertes, Moelle et Truffe
49 €

Bœuf Wagyu authentique, pris dans le faux filet,
Jus à l'Ail noir, jeune Blette et Chou Kale
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

- Prix nets T.V.A. comprise -

Menu du Château - 82 €

Marbré de Foie Gras de Canard, Céleri et Ris de veau,
Mousseline de Topinambours
Ou
Escargot Bonvalot aux Champignons et Absinthe,
Mousseux à l'Ail des Ours, Crumble de Gaudes et Morteau

Noix de Saint-Jacques de nos côtes françaises,
Chou-fleur cru, cuit et en purée, fumet de Barbe

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

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

Crèmeux Châtaigne, Poire et Cassis,
Sorbet Poire et Thé japonais

Menu dans le Menu à 72 €

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

Menu Dégustation - 105 €

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

Œuf Bio de Champdivers, Fricassée de Morilles et Asperges vertes
Ecume de Lait grillé, Bouillon parfumé de Marjolaine

Dos de Bar de ligne doré sur peau,
Endives de pleine Terre, Panais et Beurre Maltais

Bœuf Wagyu authentique, pris dans le faux filet,
Jus à l'Ail noir, jeune Blette et Chou Kale

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

Soufflé chaud Sapin de chez GUY, Sorbet Chocolat Gingembre

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 Sapin de chez GUY, Sorbet Chocolat Gingembre

Baba au sirop d'Hibiscus, Crémeux Vanille et Pamplemousse poché

Crémeux Châtaigne, Poire Cassis Sorbet Poire et Thé japonais

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.