

## Menu & Carte Octobre 2020

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

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques,  
Marinade de légumes au Jurabalsam et petits Croutons  
38 €

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

Homard Bleu rôti au Beurre de Savagnin,  
Carottes de Chantenay Rôties et Sauce Yuzu Vin Jaune  
62 €

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

Filet de Pigeonneau Rôti sur Coffre, Mousseline de Potimarron,  
Scorsonère et Truffe Aestivum au Jus  
49 €

### Fromages ou Desserts - 19 €

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

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

Cassis et Poire de Savoie, crèmeux Châtaignes,  
Sorbet Poire au Thé Sakura et Tuile au Miel de Forêt

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

### Menu du Château - 86 €

Menu 3 plats, Fromages et Dessert

### 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

**Notre sommelier vous propose en accord des plats**

2 Verres de vin : 22 euros/pers

3 Verres de vin : 28 euros/pers

4 Verres de vin : 38 euros/pers

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  
POULAILLON Paul Eau VELLEMINFROY  
QUINTARD Pierre Pigeonneau  
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