

Entrées

Foie Gras de Canard clouté d'Amandes fraîches,
Chutney d'Abricots, caramel de Datte au Macvin
36 €

Fraicheur de Langoustines au Fenouil de pays,
Sous une fine gelée, Gel de Kalamansi et Caviar Français
39 €

Salade de Betteraves Chioggia rôties,
Truffes Aestivum à l'Huile parfumée Café
38 €

Escargots poêlés aux Girolles de pays et Absinthe,
Mousseux de Pois frais, crumble de Gaudes et Morteau
38 €

Poissons

Ombre Chevalier cuit fondant au Beurre de Savagnin,
Navets nouveaux et Mousserons des prés, Vinaigrette Pain d'épices
39 €

Filet de Turbot sauvage rôti au Beurre de Bresse,
Fleur de Courgette farcie et sauce aux Bourgeons de Sapin
43 €

Viandes & Volailles

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

Pièce de Bœuf de Charolles maturée taillée dans la côte,
Condiments de Betteraves et Blettes, Truffes d'été et Moelle
49 €

Ris de Veau français doré au sautoir, jus au Vinaigre de Cerise,
Oignons nouveaux, Pois frais et Mousserons des prés
49 €

Menu Dégustation - 112 €

Romuald FASSET Meilleur Ouvrier de France 2004,
Vous propose 4 plats, fromage et dessert de son inspiration
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 €

Escargots poêlés aux Girolles de pays et Absinthe,
Mousseux de Pois frais, crumble de Gaudes et Morteau

Ou

Salade de Betteraves Chioggia rôties,
Truffes Aestivum à l'huile de Café

Omble Chevalier cuit fondant au Beurre de Savagnin,
Jeunes Navets et Mousserons des prés, Vinaigrette Pain d'épices

Poulette de Bresse, sauce Château Chalon,
Cuisse farcie de Morilles, suprême en viennoise de Noisette et Curry

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

Vacherin Myrtilles sauvages et Crème de Bresse,
Glace au Lait Bio et gelée au Thé de Jardin

Ou

Finger Chocolat intense et Framboises de pays,
Sablé chocolat et semoule de Gaudes, sorbet Framboise

Menu dans le Menu à 78 €

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

Menu Découverte d'été - 98 €

Fraicheur de Langoustines au Fenouil de pays,
Gel de Kalamansi et Caviar Français

Filet de Turbot sauvage rôti au Beurre de Bresse,
Fleur de Courgette farcie et sauce aux Bourgeons de Sapin

Pièce de Bœuf de Charolles maturée taillée dans la côte,
Condiments de Betteraves et Blettes, Truffes d'été et Moelle

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

Abricot poché au miel de Tilleul,
Mousseux et sorbet à la Reine des Prés

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

Vacherin Myrtilles sauvages et Crème de Bresse,
Glace au Lait Bio et gelée au Thé de Jardin

Finger Chocolat intense et Framboises,
Sablé chocolat et semoule de Gaudes, sorbet Framboise

Abricot poché au miel de Tilleul,
Mousseux et sorbet à la Reine des Prés

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 Fournisseurs

BALBI Jean-Luc Tomme de Brebis
BALLOT Vincent MOF Torrificateur
BALLOT Guillaume Epeautre et Pois Chiche Bio
BEUQUE Pascal Pisciculteur
BONVALOT Anne-Catherine L'Escargotière
BRELOT Frédérique Les Œufs Bio
CHAMPIMONTAGNE
CAVIAR STURIA
DENAUX Jean Artisan Boucher
Distilleries GUY
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'Apprentis'sage
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