

## **Entrées Froides**

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

Fraicheur de Langoustines au Fenouil de pays,  
Gel de Kalamansi et Caviar Français  
39 €

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

## **Poissons**

Omble Chevalier cuit fondant au Beurre de Savagnin,  
Navets nouveaux et Girolles de Pays, 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 d'Agneau de Monsieur BALBI rôti aux épices de Mélilot,  
Légumes du Jardin de l'Apprentis 'sage, un jus aux Fèves  
49 €

Ris de Veau français doré au sautoir, jus au Vinaigre de Cerise,  
Blette de couleurs, Oignons nouveaux et Pois frais  
49 €

Pièces de Bœuf de Charolles maturée taillée dans la côte,  
Laitue Celtuce et jus Vin rouge à la Moelle  
49 €

## **Menu Dégustation - 112 €**

Romuald FASSENET 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 €**

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

Ou

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

Omble Chevalier cuit fondant au Beurre de Savagnin,  
Navets nouveaux et Girolles de Pays, 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 Fraise et Crème de Bresse,  
Glace au Lait Bio et gelée de Thym Citron

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 d'Agnelet de Monsieur BALBI rôti aux épices de Mélilot,  
Légumes du Jardin de l'Apprentis 'sage, un jus aux Fèves

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 Fraise et Crème de Bresse,  
Glace au Lait Bio et gelée de Thym Citron

Finger Chocolat intense et Framboises de pays,  
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 Partenaires**

BALBI Jean-Luc éleveur d'Agneau de lait  
BALLOT Vincent MOF Torréfacteur  
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  
POULAILLON Paul Eau VELLEMINFROY  
ROUSSEL-VOISARD Rachel Volaille de BRESSE  
SCOTTO Benoit La ferme du Creuseret  
Moulin TARON Farines de Gaudes