

Entrées

Foie Gras de Canard en gelée de Figs et Thé,
Chutney aux Figs noires, Caramel de Dattes et Macvin
36 €

Pâté croûte de Gibier, Foie gras et Ris de veau,
Salade de Betteraves rôties aux Truffes
39 €

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques et Caviar,
Marinade de petits Légumes et Gingembre au Jurabalsam
39 €

Escargot BONVALOT aux Craterelles, Noisettes et Absinthe,
Mousse de Pomme de Terre et Pois au Persil plat,
Crumble de Gaudes et Morteau
36 €

Mer & Rivière

Lotte cloutée de Morteau, Chou nouveau d'Auxonne,
Sauce Homard au Yuzu et Vin Jaune
41 €

Dos de Sandre péché en Saône, doré sur peau,
Endives cultivées en terre à Montbarrey, Beurre blanc à l'Orange
41 €

Gibier & Volailles

Poularde de Bresse de Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD :
La Cuisse farcie de Morilles, Sauce au Château Chalon,
Le Suprême en viennoise de Noisette et Curry
49 €

Pigeonneau de Monsieur QUINTARD cuit en cocotte,
Mousseline de Butternut, Coussin de Cuisses
49 €

Lièvre français cuisiné à la royale, sauce comme un civet,
Céleri rave de la ferme du Creuseret confit et Coing
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 €

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques,
Marinade de petits Légumes et Gingembre au Jurabalsam
Ou
Escargot BONVALOT aux Craterelles, Noisettes et Absinthe,
Mousse de Pomme de Terre et Pois au Persil plat,
Crumble de Gaudes et Morteau

Dos de Sandre péché en Saône, doré sur peau,
Endives cultivées en terre à Montbarrey, Beurre blanc à l'Orange

Pigeonneau de Monsieur QUINTARD cuit en cocotte,
Mousseline de Butternut, Coussin de Cuisses

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

Crèmeux Châtaigne, Poire Cassis, Sorbet Poire et Thé japonais

Menu dans le Menu à 72 €

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

Menu Découverte - 98 €

Pâté croûte de Gibier, Foie gras et Ris de veau,
Salade de Betteraves rôties aux Truffes

Lotte cloutée de Morteau, Chou nouveau d'Auxonne,
Sauce Homard au Yuzu et Vin Jaune

Poularde de Bresse de Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD :
La Cuisse farcie de Morilles, Sauce au Château Chalon,
Le Suprême en viennoise de Noisette et Curry
Ou

Lièvre français cuisiné à la royale, sauce comme un civet,
Céleri rave de la ferme du Creuseret confit et Coing

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

Soufflé chaud Sapin de chez GUY, Sorbet Chocolat gingembre

Menu Végétarien –

Notre chef vous propose une suite de plats végétariens servis
en parallèle des plats d'un des menus

Menu Dégustation - 108 €

Romuald FASSETNET Meilleur Ouvrier de France 2004
Vous propose 4 plats, fromage et dessert de son inspiration
Menu pour l'ensemble de la table

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
Finger Chocolat Praliné aux Cacahuètes, Sorbet Fromage blanc
Crèmeux 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 - 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. comprise -