

Entrées Froides

Tomates Cerises Bio au sirop de Shiso,
Glace Moutarde en Grain et Eau de Tomates huilée
32 €

Médaille de Foie Gras de Canard français confit,
Chutney et condiments Abricots aux Amandes fraîches
35 €

Fraicheur de Homard et Langoustine au Fenouil de Pays,
Fine gelée, gel de Kalamansi et Caviar français
42 €

Crustacés et Poissons

Blanc de Turbot sauvage, Sauce Verveine,
Blettes et Truffe d'été Aestivum, Oignon nouveau caramélisé
48 €

Ombre Alis cuit fondant au Beurre de Savagnin,
Navets nouveaux et Girolles, Vinaigrette Pain d'épices
46 €

Homard bleu rôti et fleur de Courgette farcie,
Cappuccino au Château Chalon
58 €

Viandes & Volailles

Volaille de Bresse de Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD,
Morilles à la crème et au Château Chalon
54 €

Filet d'Agnelet de Monsieur BALBI, pulpe d'Ail noir,
Déclinaison d'Artichauts, Girolles et Fèves au Jus
54 €

Entrecôte « Hereford » dorée au sautoir,
Jus lié de Moutarde de Cassis, Légumes bio de Chatelay
54 €



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 -

Au Pays de Pasteur - 98 €

Tomates Cerises Bio au sirop de Shiso,
Glace Moutarde en Grain et Eau de Tomates huilée

Omble Alis cuit fondant au Beurre de Savagnin,
Navets nouveaux et Girolles, Vinaigrette Pain d'épices

Filet d'Agnelet de Monsieur BALBI, pulpe d'Ail noir,
Déclinaison d'Artichauts, Girolles et Fèves au Jus

Ou

Blanc de Turbot sauvage, Sauce Verveine,
Blettes et Truffe d'été Aestivum, Oignon nouveau caramélisé

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

Pêche plate pochée, Groseille et Amande fraîche,
Glace Vanille et coulis Groseille

Ou

Palet Chocolat, mousse légère,
Glace au Thé vert & Fruits Rouges, sablé Chocolat aux Gaudes

Menu dans le Menu à 82 €

2 plats, Fromages et Dessert du Menu Pasteur

Menu Homard Bleu - 118 €

Fraicheur de Homard et Langoustine au Fenouil de Pays,
Fine gelée, gel de Kalamansi et Caviar français

Homard bleu rôti et fleur de Courgette farcie,
Cappuccino au Château Chalon

Filet de Veau fermier clouté de Homard,
Jus lié au Beurre de Corail et Betteraves rôties

Mousse de Brillat-Savarin aux Truffes d'été,
Crumble de Gaudes et Morteau

Abricot et Reine des prés,
Nage d'Abricots au Miel de Tilleul, croustillant Dragée

Romuald FASSENET Meilleur Ouvrier de France 2004

Menu Dégustation - 135 €

« Une invitation des produits de saisons, de mes voyages et de mon territoire entre Saône et Doubs »

Menu Végétarien

« Pour accompagner votre table,
Je vous propose une suite de plats entièrement végétariens
servis en parallèle des plats du menu »

Menu Gourmand - 52 €

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 - 20 €

Pour les moins de 12 ans,
Un Amuse-Bouche, un plat garni et un dessert

Fromages - 20 €

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

Mousse de Brillat-Savarin aux Truffes d'été,
Crumble de Gaudes et Morteau

Desserts - 20 €

Signés par Philippe RIQUIER

Pêche plate pochée, Groseille et Amande fraîche,
Glace Vanille et coulis Groseille

Abricot et Reine des prés,
Nage d'Abricots au Miel de Tilleul, croustillant Dragée

Palet Chocolat, mousse légère,
Glace au Thé vert & Fruits Rouges, sablé Chocolat aux Gaudes



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 -