

Notre Chef de Cuisine
Gonzalo PINEIRO

Vous propose

Sa Carte d'Automne

Restaurant « le Château Bourgogne »
De 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00

Entrées

Salade Château Bourgogne

Filets de Canard Fumé, Œuf de Caille, Vinaigrette Xérès

15 €

En dégustation



Oeufs en Meurette aux Petits Oignons Confits

9 € ~~10 €~~ 16 € ~~18 €~~

Jambon Persillé de Bourgogne à l'Aligoté

Condiments

9 €

16 €

Noix de Saint Jacques au Tandoori

Velouté de Potiron

17 €

Terrine de Lièvre aux Trompettes de la Mort

Echalotes Confites

17 €

Douze Escargots de Bourgogne au Chablis en Coquille

par Six en Dégustation

12 €

19 €

Huîtres Spéciales Gillardeau n°4

Les 6

21 €

Les 9

29 €

Saumon Fumé d'Ecosse

Toasts Tièdes

23 €

Terrine de Foie Gras de Canard aux Epices Douces

Chutney de Fruits d'Automne

26 €

* Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA

Pour une Garantie de Fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément sur notre carte

Prix net en euros TTC

Poissons

Fusilli Tricolori au Pesto Rouge Fricassée de Noix de Pétoncles à la Coriandre	19 €
Poisson du Jour (selon arrivage)	24 €
Pavé de Sandre Rôti, Crème aux Ecrevisses Risotto « Arborio » et Cèpes	29 €
Noix de Saint Jacques Côtieres en Croûte d'Agrumes Endives Braisées	31 €
Blanc de Turbot Poché, Beurre Blanc à la Vanille Légumes de Saison	39 €
Sole « Petit Bateau » Belle Meunière (350grs +/- 50gr) Pommes Vapeur	45 €

Pour une Garantie de Fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément sur notre carte

Prix net en euros TTC

Viandes

Pavé de Rumsteak « Charolais », Réduction Pinot Noir
Gratin de Penne Regate au Parmesan 24 €

Mignon de Sanglier Poêlé, Sauce Poivrade
Mousseline de Charlotte aux Truffes de Bourgogne 29 €

Déclinaison de Pigeon
En Suprême et Cuisse en Parmentière de Rutabaga
Escalope de Foie Gras aux Figs 32 €

* Entrecôte de Bœuf « Charolais » Grillée (350 grs +/- 20 g)
Fleur de Sel et Pommes Frites Croquantes 33 € ~~37€~~

Ris de Veau en Chapelure de Fruits Secs, Crème au Vin Jaune
Fricassée de Champignons des Bois 35 €

Filet de Bœuf « Charolais » (180 grs +/- 20 g)
Morilles à la Crème et Gratin Comtois 39 €

* Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA

Pour une Garantie de Fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément sur notre carte

Prix net en euros TTC

Fromages

Fromage Blanc à la Crème et Fines Herbes	7 €
Grand Plateau des Maîtres Fromagers	15 €

Desserts

Chariot des Desserts et Entremets	15 €
Assiette des Trois Sorbets Maison	12 €

*Nos desserts sont préparés par notre chef pâtissier
Gérard Ledoux*

Menu enfant

9.00 € ~~10.00 €~~

Beignets de Volaille, Pommes Frites
Chariot de Desserts
Soda ou Jus d'Orange (25 cl)

 Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA

*Pour une Garantie de Fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer
momentanément sur notre carte*

Prix net en euros TTC

Menu

Château Bourgogne

65.00 € TTC

Mise en Bouche



Terrine de Foie Gras de Canard aux Epices Douces
Chutney de Fruits d'Automne

Ou

Saumon Fumé d'Ecosse
Toasts Tièdes



Filet de Bœuf « Charolais »
Morilles à la Crème
Gratin Comtois

Ou

Pavé de Sandre Rôti
Crème aux Ecrevisses
Risotto « Arborio » et Cèpes



Grand Plateau des Maîtres Fromagers



Chariot des Desserts et Entremets

*Nos Desserts sont préparés par notre Chef Pâtissier
Gérard Ledoux*

*Pour une Garantie de Fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer
momentanément sur notre carte*

Prix net en euros TTC