

Notre Chef de Cuisine
Gonzalo PINEIRO

Vous propose

Sa Carte de Printemps



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

Entrées

En dégustation

Asperges Vertes Tièdes, Pétales de Tomates Confites
Vinaigrette d'Agrumes 15 €



Fine Tarte Froide de Tomate Grappe et Mozzarella au Pesto 13 €

Oeufs en Meurette au Meursault Blanc 8 € 14 €

Oeufs en Meurette au Pinot Noir 7 € 13 €

Foie Gras de Canard Frais Cuit en Terrine
Chutney de Fruits Rouges à la Menthe 15 € 24 €

Jambon Persillé de Bourgogne à l'Aligoté
Céleri Boule en Rémoulade et Condiments 9 € 15 €

Potage Saint Germain
Tartine de Serrano à l'Huile d'Olive Vierge 12 €


Douzaine d'Escargots de Bourgogne en Coquille
Au Vin de Chablis (par 6 en dégustation) 12 € 22 €

Salade « Caesar » 14 €
Filet Grillé Volaille, Croûtons, Parmesan, Vinaigrette Anchois et Ail

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

Prix net TTC (TVA 19.6 %) et service Compris (15 % sur prix H.T. perçu par le personnel)

Poissons

Sole « Petit Bateau » Belle Meunière (350grs +/- 20gr) Pommes Vapeur et Légumes du Moment	39 €
Pavé de Bar Cuit sur Peau, Demi Glace d'Agrumes Mousseline de Carottes au Gingembre	27 €
Poisson du Jour (selon arrivage)	20 €
Tournedos de Lotte au Lard Fumé et Parmesan Beurre Balsamique, Minute d'Asperges Vertes	26 €
 Rouget Barbet Entier Rôti Tian de Légumes Confits à la Fleur de Thym	30 €
Spaghetti à l'Encre de Seiche Crevettes « Papillon » Poêlées, Sauce Soja	22 €

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

Prix net TTC (TVA 19.6 %) et service Compris (15 % sur prix H.T. perçu par le personnel)

Viandes

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée Caramel de Betterave Bouchon de Pommes de Terre aux Epices Bourbon	30 €
Carré d'Agneau Rôti Palets de « Vitelotte » et Légumes Fanes Jus Léger aux Fines Herbes	27 €
Onglet de Boeuf Poêlé aux Echalotes Dorées Pommes Frites Croquantes	20 €
Suprême de Poulet Fermier Façon Gaston Gérard Gratin de Macaroni à la Noix de Muscade	21 €
Tournedos de Mignon de Veau Poêlé Granny Smith Caramélisée, Palet de Polenta	26 €
Entrecôte de Bœuf « Charolais » Grillée (350 grs +/- 20 g) Fleur de Sel et Pommes Frites Croquantes	32 €
Filet de Bœuf « Charolais » (180 grs +/- 20 g) Morilles à la Crème et Gratin Comtois	36 €


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

Prix net TTC (TVA 19.6 %) et service Compris (15 % sur prix H.T. perçu par le personnel)

Fromages

Fromage Blanc à la Crème et Fines Herbes	8 €
Grand Plateau des Maîtres Fromagers	12 €

Desserts

 Dacquoise aux fraises Sorbet Fraise sur Macaron	13 €
Assiette des Trois Sorbets Maison	11 €
Chariot des Desserts et Entremets	12 €

Nos Desserts sont Préparés par notre Chef Pâtissier

Gérard Ledoux et son équipe

Menu enfant

8 €

Beignets de Volaille, Pommes Frites

Chariot de Desserts

Soda ou Jus d'Orange (25 cl)

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

Prix net TTC (TVA 19.6 %) et service Compris (15 % sur prix H.T. perçu par le personnel)

Autour d'un plat

25 € TTC

Au choix

Spaghetti à l'Encre de Seiche
Crevettes « Papillon » Poêlées

Suprême de Poulet Fermier Façon Gaston Gérard
Gratin de Macaroni à la Noix de Muscade

Trio d'Oeufs en Meurette aux Petits Oignons Confits, Riz Basmati

Poisson du Jour selon Arrivage

Un plat qui change chaque semaine en fonction du marché

Au choix

Grand Plateau des Maîtres Fromagers

Chariot de Desserts et Entremets

*Nos Desserts sont préparés par notre Chef Pâtissier
Gérard Ledoux et son Equipe*

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

Prix net TTC (TVA 19.6 %) et service Compris (15 % sur prix H.T. perçu par le personnel)

Menu

Château Bourgogne

48 € TTC

Assiette de Mise en Bouche



Foie Gras de Canard Frais Cuit en Terrine,
Chutney de Fruits Rouges à la Menthe

Ou

Saumon Fumé « Petrovskaya » et Citron Vert
Toasts Tièdes



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

Ou

Tournedos de Lotte au Lard Fumé en Parure de Parmesan
Beurre de Balsamique, Minute d'Asperges Vertes.



Grand Plateau des Maîtres Fromagers



Chariot de Desserts et Entremets

*Nos Desserts sont préparés par notre Chef Pâtissier
Gérard Ledoux et son équipe*

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

Prix net TTC (TVA 19.6 %) et service Compris (15 % sur prix H.T. perçu par le personnel)

Le vin au verre

12 cl

Notre sélection Du mois d'Avril

Bourgogne Blanc :

Bourgogne Aligoté 2005	O. Leflaive	5.00 €
Chablis 2006	Domaine Gautheron	6.50 €
Pouilly Fuissé 2006	Maison Boisset	11.00 €
Meursault 2004	« Clos des Chavaux »	12.50 €

Bourgogne Rouge :

Bourgogne Pinot Noir 2004	Cellier De Chaume	5.00 €
Pommard « la Chanière » 2003	Domaine Capuéo	8.50 €
Gevrey Chambertin 2003	Domaine Voegeli	12.00 €

Bordeaux :

Château de le Boscq 2004	Saint Estèphe	8.00 €
--------------------------	---------------	--------

*L'Abus d'alcool est dangereux pour la Santé
Prix net TTC (TVA 19.6 %) et service Compris (15 % sur prix H.T. perçu par le personnel)*