CASTEL DAMANDRE

Chaque jour, le Chef et son équipe vous proposent une cuisine réalisée à partir de produits frais et de saison, le plus souvent possible en bio et local. Aucun produit semi-élaboré n'est utilisé, le "fait maison" est de rigueur.

Un soin particulier est pris afin de sélectionner en priorité le meilleur de notre région pour votre plaisir gustatif.

La poularde de Bresse aux morilles et au Vin Jaune demeure une tradition dans notre maison.
En effet celle-ci est affichée à la carte depuis plus de 40 ans.
Améliorée au fil du temps passe et au gré de l'évolution de la cuisine.
Elle est entièrement désossée et cuite en ballotine.

DEMEURES & CHÂTEAUX HOTELS

Cuisine Maison CERTIFIÉE Maître Restaurateur Association Française des Maîtres Restaurateurs

TABLE DISTINGUÉE Quand l'art rencontre la gastronomie.

Prix et service compris

Le plaisir de travailler local

Mickael Merone

Nous travaillons avec Les Jardins de l'Apprenti'Sage depuis son installation en 2017 à Chatelay dans le Val d'Amour à deux pas d'Arbois.

Mickael Merone et sa compagne travaillent en agriculture biologique et se spécialisent dans les plantes aromatiques et les légumes oubliés.

C'est un plaisir de pouvoir travailler avec des producteurs locaux et impliqués dans notre développement gastronomique.

Rachel Voisard

A la carte, Rachel Voisard est également représentée toute l'année avec ses Poulardes de Bresse depuis plus de 10ans, plat phare de notre cuisine.

Chaque jour, les menus sont confectionnés au gré des saisons et des produits disponibles chez nos producteurs,
ce qui implique des changements réguliers.
Notre Chef et son équipe leurs rendent hommage afin de combler vos papilles.

Retour du marché
49€

Entrée - Plat - Dessert

Menu Bien-être
78€

Végétarien - En cinq services

Menu Enfant
15€

CASTEL DAMANDRE

Menu Castel 78€

Amuse bouche

Œuf parfait
Sauce lard, truffe des bois d'Arbois

Ravioles de langoustine
Beurre blanc à l'agastache, caramel salé, noix

Pigeonneau
Rôti sur coffre, cuisse confite à l'ail, jus réduit à la truffe

Fromage
Fromages à la carte, Fromagerie JANIN

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

La pomme
Cœur saveur citronnelle sur un sablé sarrasin,
Sorbet poire et vin jaune, caramel aux épices

Mignardises

CASTEL DAMANDRE

CARTE

ENTRÉES

- Tartare de truite autour des fruits exotiques et yuzu, sorbet mangue passion et coriandre — 34€
- L'Œuf parfait, Sauce lard, truffe des bois d'Arbois — 38€
- Ravioles de langoustine
  Beurre blanc à l'agastache, caramel salé, noix — 42€

PLATS

- Poularde de Bresse de Rachel Voisard en ballottine
  Risotto au comté 36 mois MOF
  Sauce morilles, vin jaune Domaine des Bélemnites — 46€
- Le Pigeonneau rôti sur coffre, cuisse confite à l'ail,
  Jus réduit à la truffe — 48€

FROMAGES

- Fondue Légère, version Jurassienne au comté 36 mois — 12€
- L'assiette de fromages, Fromagerie JANIN — 14€
- La cancoillotte au vin jaune faite maison — 12€

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

DESSERTS

- Snickers revisité, glace vanille — 16€
- La pomme, cœur saveur citronnelle sur un sablé sarrasin, sorbet poire et vin jaune, caramel aux épices — 16€
- Le coing, en mille-feuilles , crème vanille, coulis et crème glacée aux marrons — 16€

CASTEL DAMANDRE