



# *Castel Damandre*

Hôtel \*\*\*\* Restaurant



*Chaque jour, le chef et son équipe vous propose 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.*

*C'est donc pour cela, que nous vous proposons une petite carte suivant la saison qui est renouvelée en moyenne, une fois par mois, en fonction des cultures et des éleveurs, c'est pour cela que vous ne trouverez pas de sorbet fraise en décembre ou bien de velouté de potiron en juin.*

*Un soin particulier est pris afin de sélectionner en priorité le meilleur de notre région et d'ailleurs 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 35ans, améliorée au fur et à mesure que le temps passe au grès de l'évolution de la cuisine, entièrement désossée et cuit en ballotine.*

*Toutes nos matières premières sont transformées sur place dans notre cuisine, sans aucun produit semi-élaboré.*

*Voici la liste de nos partenaires Locaux :*

- *Mr Roland Gaillard, Pisciculture des grottes, pour ses truites de qualités*
- *Primeur Bonnefoy à Louhans pour les fruits de saison et fruits exotiques*
- *Margain Marée à Dole, pour les poissons de mer d'exception*
- *Mme Voisard Rachel de Chapelle Voland, pour les Poulardes de Bresse*
- *Boulangerie "Le Père Germain", située à Arbois pour les pains Bio*
- *"Les jardins de l'apprentis'sage", pour les légumes Bio, situé à Chatelay*
- *Mme Cetre Martine, pour la faisselle et tome du Poupet à St Thiébaud*
- *Mr Thiebaut Gerald dans la vallée de l'Ouche, pour les truffes*
- *Mr Jean-Charles Tissot à Montigny-les-Arsures pour les veaux de lait*
- *SARL Prudent Joffroy a Villevieux pour le bœuf charolais*
- *Fromagerie et cave d'affinage Arnaud à Poligny pour les fromages*
- *Entreprise Salvi à Salins-les-Bains, pour les fournitures de pâtisserie*

# Carte

## Entrées :

- Noix de St Jacques snackées, Variante de pomme de terre aux truffes de bourgogne..... 36 euros
- Foie Gras de Canard, Pain de Gènes épicé, chutney et gelée de Pomme golden..... 30 euros
- La Truite de Mr Gaillard fumée, crème de céleri, kumquat et œufs de truite .....24 euros

## Plats :

- Poularde de Bresse de madame Voisard en Ballotine au Vin Jaune et Morilles, Risotto au vieux comté ..... 42 euros
- Filet de Bœuf (Charolais de Franche-Comté), Jus réduit, Variante de Pomme de Terre aux truffes ..... 40 euros
- Pièce de veau de lait de Mr Tissot Jean-Charles, Sauce aux Champignons des bois, Légumes des Jardins de l'apprentis'sage..... 36 euros
- Poisson (suivant la Pêche), Garniture de Saison ..... 32 euros

## Fromages :

- Comté 24mois en Jeu de textures..... 12 euros

## Desserts :

- Biscuit moelleux Pistache, gelée, Sorbet et framboises fraîches..... 13 euros
- Raisins des vignes arboisiennes en biscuit et gelée, Glace Macvin..... 13 euros

Tous nos plats sont « Fait Maison » élaborés sur place à partir de produits bruts

