

Castel Damandre

Les Planches | Arbois | Jura

Le Dimanche Midi de Pâques à fin août un menu à 29 euros vous est également proposé suivant le marché. Et Chaque soir, je vous propose un menu à 45 euros différent, celui-ci est composé de produits frais et de saison. Nous avons également une petite carte suivant le marché avec un Foie gras de Canard, Pain de Gênes aux épices, un Poisson du Marché, la poularde de Bresse aux Morilles et au Vin Jaune.

Je prends soin de sélectionner en priorité le meilleur de notre région et d'ailleurs.

Toutes nos matières premières sont transformées sur place dans notre cuisine, sans aucun produit semi élaboré, ainsi nous pouvons retrouver sur notre carte :

- Mr Roland Gaillard
Pisciculture des grottes des planches pour ses truites de qualité
- Mme Rachel Voisard de Chapelle Volant en Bresse
pour les poulardes de Bresse et Poulettes de Bresse
- Mr Antoine Morin de Montigny-les-Arsures
pour le veau de lait sous la mère et les œufs de ferme
- Des productrices des planches et Mr Gilles Richard de l'Abergement-les-Auxonne pour les fruits et légumes de sa propre production.

Je vous souhaite un bon appétit tout en espérant satisfaire vos papilles.

Pascal Mathieu, chef de cuisine

LE CASTEL DAMANDRE

18 rue de la Cascade | 39600 LES PLANCHES-PRÉS-ARBOIS

Tel. : +33 (0)3 84 66 08 17 | Tel. : +33 (0)3 84 37 49 69 | hotel@casteldamandre.com

www.casteldamandre.com