

Chaque jour, le chef et son équipe vous propose une cuisine faite à partir de produits frais et de saison, le plus souvent possible en produits bio et locaux, aucun produits semi-élaborés n'est utilisé, le « Fait-maison » est de rigueur.

C'est donc pour cela que nous 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 donc 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 désossé et cuit en ballotine.

Toutes nos matières premières sont transformées sur place dans notre cuisine, sans aucun produit semi élaboré, c'est donc ainsi que l'on retrouve sur notre carte :

- Mr Roland Gaillard Pisciculture des grottes des Planches  
Pour ses truites de qualité
- Mme Rachel Voisard de Chapelle Voland, en Bresse pour les Poulardes  
Et poulettes de Bresse
- Boulangerie "Le Père Germain", située à Arbois pour les pains Bio
- "Les jardins de l'apprenti" sage", pour les légumes et herbes aromatiques de De production Bio, situé à Chatelay.
- La ferme St Joseph à Goux-les-usiers pour ces Porcs bio plein air



Nous vous souhaitons un bon appétit tout en espérant satisfaire vos papilles.

## **Menu Béatitude(végétarien) 39 euros**

*Choux fleur en Vinaigrette et Espuma*

\*

*Consommé de Poireaux, Carottes des sables et Noix*

\*

*Variante autour de la Pomme de terre aux Truffes*

\*

*Minestrone d'Ananas à la vanille, sorbet Coco*

\*

*Poire au vin, Sablé Breton, crème aux Marrons et sorbet Poire*

\*

*Mignardises*

## **Menu Saison 55 euros**

*Consommé de Poireaux, Brunoise de Morteau,*

*Émulsion Poitrine fumée*

\*

*Dos de Skrei rôti, Endive braisée à l'orange*

*Céleri rave en 2 façons*

\*

*Le cochon Bio élevé Plein air de la ferme St Joseph en 2 services*

*Légumes racines déclinés*

\*

*Comté vieille réserve en jeux de textures*

\*

*Crème brûlée et glace au Vin Jaune de Jean-louis Tissot*

*Crumble aux gaudes et biscuit Arboisien*

\*

*Mignardises*

## Menu confrérie 69euros

Ou Menu Grand Castel 90euros avec 1 entrée et 1  
prédessert en plus noté d'un \*

*Truite fumée en rouleau au céleri,  
Kumquat et œufs de truite*

\*

**Foie Gras de Canard, Pain de Gènes épicé  
Gelée et Chutney de Pomme \***

\*

*Noix de St Jacques Snackées,  
Siphon de Pomme de terre aux Truffes*

\*

*Poularde de Bresse en ballotine au Vin Jaune et Morilles,  
Risotto arborio au Vieux Comté*

\*

*Emulsion de Mont d'or,  
Morteau et chips de Topinambour*

\*

**Biscuit et crème Chocolat,  
Crème glacée Sapin\***

\*

*Poire au vin, Sablé Breton,  
Crème aux marrons et sorbet Poire*

\*

*Mignardises*

Menu Enfant à 10 Euros (- de 12 ans)