

Menu Béatitude (Végétarien) 39€

Crème de Céleri rave, pomme granny Smith

*

Les Grosses Asperges Vertes, Crues et cuites, Sauce Mousseline Yuzu

*

Variante autour de la Pomme de terre nouvelle

*

Jeu de textures autour de la Fraise, sorbet Fraises Crues

*

Dôme Chocolat Blanc au Citron, glace Limoncello

*

Mignardises

Menu Saison 55€

Entrée, Plat, Dessert 29 € (uniquement le midi)*

*La Truite de Mr Gaillard en Pithiviers aux asperges vertes,**

*

*Le saumon Fermier des îles Féroé fumé par nos soins au
bois d'hêtre, Crème de céleri rave,*

*

*Râble de Lapereau a la farce mousseline Moutarde,
Jus réduit façon gibelotte, Légumes des jardins de l'apprentis'sage*

*

*Vieux Comté, compotée d'oignons jaunes,
et noix des Arssures*

*

*Jeu de textures autour de la Fraise,
sorbet Fraises Crues**

*

Mignardises

Menu confrérie 69 €

Ou Menu Grand Castel 90 €

avec 1 entrée et 1 prédessert en plus noté d'un *

*La Truite de Mr Gaillard en Pithiviers aux asperges vertes,
Fumet Grillé au citron*

*

*Le saumon Fermier des îles Féroé fumé par nos soins
au bois d'hêtre, Crème de céleri rave**

*

*Foie Gras de Canard poêlé, Jus réduit,
Compotée de Rhubarbe, pomme pochée au Macvin*

*

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

*

*Tome du Poupet, jambon blanc du haut Doubs,
Gelée de persil*

*

*Jeu de textures autour de la Fraise,
Sorbet Fraises Crues**

*

*Dôme Chocolat Blanc au Citron, glace Limoncello
Et meringue a la verveine*

*

Mignardises

Menu Enfant à 10 € (- de 12 ans)