

*Menu saison 55 euros (entrée, plat, fromage, dessert)
Ou Menu Grand Castel à 90 euros (formule 55€ avec 2 entrées et 2 desserts)*

Mise en bouche

*La Truite de Mr Gaillard fumée,
Crème de céleri, kumquat et œufs de truite*

Ou

*Foie gras de Canard, Pain de gènes aux Epices
Chutney et Gelée de Pomme*

Ou

*Noix de St Jacques snackées, truffes de Bourgogne,
Variante de Pomme de terre (supplément 4€ au menu 55€)*

*Poularde de Bresse au Vin
Jaune et Morilles, Risotto
Arborio au Vieux-Comté
(Supplément 10€ au menu 55€)*

ou

*Filet de bœuf, Charolais
de Franche-Comté,
Jus Réduit, Variante de
Pomme de Terre aux Truffes*

Mont d'or en espuma, Marteau et chips

*Tatin aux pommes de notre verger et miel de nos ruches,
Glace au Macvin*

Ou

Chocolat noir en jeu de textures, crème glacée au Sapin

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

Menu Enfant à 10 Euros (- de 12 ans)