



# *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*

*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*

*Pièce de veau de lait de  
Mr Tissot Jean-Charles,  
Sauce Champignons des bois  
Légumes des Jardins de  
l'apprentis'sage*

*\*\*\*\*\**

*Comté 24mois en Jeu de textures*

*\*\*\*\*\**

*Raisins des vignes arboisiennes en biscuit et gelée, Glace Macvin*

*ou*

*Biscuit moelleux Pistache, Sorbet et framboises fraîches*

*Menu Enfant à 10 Euros (- de 12 ans)*

*Menu Béatitude (Menu Végétarien) 39 euros*

*Betterave rouge en cuitité aux olives noires et espuma*

\*

*Gaspacho de Tomate a l'Agastache, Tome du Poupet*

\*

*Variante autour de la Pomme de terre aux truffes*

\*

*Raisins des vignes arboisiennes en biscuit et gelée, Glace Macvin*

\*

*Biscuit moelleux Pistache, gelée, Sorbet et framboises fraiches*