



CASTEL DAMANDRE

Chaque jour, le Chef et son équipe vous proposent 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.

Un soin particulier est pris afin de sélectionner en priorité le meilleur de notre région 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 40 ans.

Améliorée au fil du temps passe et au gré de l'évolution de la cuisine.

Elle est entièrement désossée et cuite en ballotine.



Prix et service compris



Le plaisir de travailler local



Mickaël Merone

Nous travaillons avec Les Jardins de l'Apprenti Sage depuis son installation en 2017 à Chatelay dans le Val d'Amour à deux pas d'Arbois.

Mickaël Merone et sa compagne travaillent en agriculture biologique et se spécialisent dans les plantes aromatiques et les légumes oubliés.

C'est un plaisir de pouvoir travailler avec des producteurs locaux et impliqués dans notre développement gastronomique.



Rachel Voisard

A la carte, Rachel Voisard est également représentée toute l'année avec ses Poulardes de Bresse depuis plus de 10ans, plat phare de notre cuisine.

Chaque jour, les menus sont confectionnés au gré des saisons et des produits disponibles chez nos producteurs, ce qui implique des changements réguliers. Notre Chef et son équipe leurs rendent hommage afin de combler vos papilles.

Retour du marché

49€

Entrée - Plat - Dessert

Menu Bien-être

78€

Végétarien - En cinq services

Menu Enfant

15€



CASTEL DAMANDRE

Menu Castel 78€

Salés

Amuse bouche

Saint Jacques de Dieppe

Topinambour en 3 façons
Purée, chips et rôtie
Brisure de châtaigne

Délice Truffé

Pressé de pommes de terre aux truffes noires

L'agneau

Carré farci aux trompettes de la mort,
foie gras et graines de courge

Fromage

Fromages à la carte, Fromagerie JANIN



La poire

Poire confite aux épices
Crèmeux marron, tuile grué de cacao
Sorbet coing vin jaune

Mignardises



CASTEL DAMANDRE

CARTE

ENTRÉES

- Tartare de truite autour des fruits exotiques et yuzu, sorbet mangue passion et coriandre 34€
- Saint Jacques de Dieppe, Topinambour en 3 façons : purée, chips et rôtie brisure de châtaigne 34€

PLATS

- Poularde de Bresse de Rachel Voisard en ballotine
Risotto au comté 36 mois MOF
Sauce morilles, vin jaune Domaine des Bélemnites 48€
- Risotto à la truffe 36€
- Carré d'agneau farci aux trompettes, foie gras et graines de courge 42€

FROMAGES

- Fondue Légère, version Jurassienne au comté 12€
- L'assiette de fromages, Fromagerie JANIN  14€
- La cancoillotte au vin jaune faite maison 12€

DESSERTS

- Snickers revisité, glace vanille 18€
- Poire confite aux épices crémeux marron, tuile grué de cacao sorbet coing vin jaune 18€
- Douceur d'agrumes aux épices, crémeux citron-anis, meringue citron noir, craquant cardamome sorbet mandarine 18€



CASTEL DAMANDRE