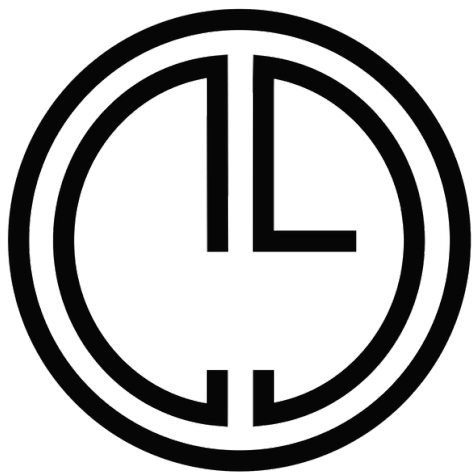




CASTEL DAMANDRE

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



Mickael Merone

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

Mickael 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.

Le Menu de Vos Envies*

En trois Services 59€

Formule
Accord mets & vins
3 verres 30 €



Entrée, plat, dessert - Entrée, plat, fromage
*Un changement de plat dans le menu entraînera un supplément de 10 €.

ENTRÉES

Premières bouchées

-

Raviole de langoustine beurre blanc au vin jaune
Noix torréfiées et caramel salé

ou

Foie gras figue, myrtille et céleri boule

PLAT

Magret de canard

Légumes de saison de notre maraîcher bio travaillés
Jus réduit

Fromage à la carte

ou



FROMAGE
OU DESSERT

Figue rôtie au sirop d'érable en marmelade
Gâteau de semoule vanillé, sorbet pêche de vigne
Tuile croquante au sésame noir
Jus réduit et framboises fraîches

-

Mignardises



Pour les séjours de plusieurs nuits
Afin de varier les plaisirs, notre chef peut vous proposer une alternative au menu
si vous dînez dans notre restaurant plusieurs soirs durant votre séjour.



**Si vous êtes allergique à certains aliments ou que vous suivez
un régime alimentaire particulier, veuillez en informer un membre de notre personnel.**

Formule
Accord mets & vins
3 verres 30 €



Menu Castel 89€*

Premières bouchées

Raviole de langoustine beurre blanc au vin jaune
Noix torréfiées et caramel salé

Foie gras figue, myrtille et céleri boule

Magret de canard
Légumes de saison de notre maraîcher bio travaillés
Jus réduit

Fromage à la carte



Figue rôtie au sirop d'érable en marmelade
Gâteau de semoule vanillé, sorbet pêche de vigne
Tuile croquante au sésame noir
Jus réduit et framboises fraîches

Mignardises

Notre carte

ENTRÉE

- Filet de Bœuf Wagyu 100g Jus de viande et légumes travaillés 72€
- Raviole de langoustine beurre blanc au vin jaune
Noix torréfiées et caramel salé 32€

PLATS

- Poularde de Bresse de Rachel Voisard en ballotine 48€
- Magret de canard
Légumes de saison de notre maraîcher bio travaillés jus réduit 34€
- Filet de truite des Planches 30€

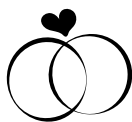
FROMAGES

- Fondue Légère, version Jurassienne au comté 12€
- Assiette de Fromages, Fromagerie JANIN  14€
- Cancoillotte au vin jaune faite maison 12€

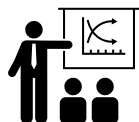
DESSERTS

- Gaspacho de pêche jaune, crème glacée chocolat blanc
Pêches séchées, granola amandes noisettes *Demi-dessert* 9€
- Prune pochée au macvin, en clafoutis, crème glacée noisette
Crumble sarrasin-épices 16€

Besoin d'organiser un évènement ?



Mariage



Séminaire



Anniversaire



Brunch



Brasero



Cocktail
Dinatoire



Repas
d'Entreprise



Soirée
CSE



Groupe
Automobile

Informations pratiques



Jusqu'à 100
personnes assises



18 Chambres



Jusqu'à 40
couchages



2 Parkings
fermés