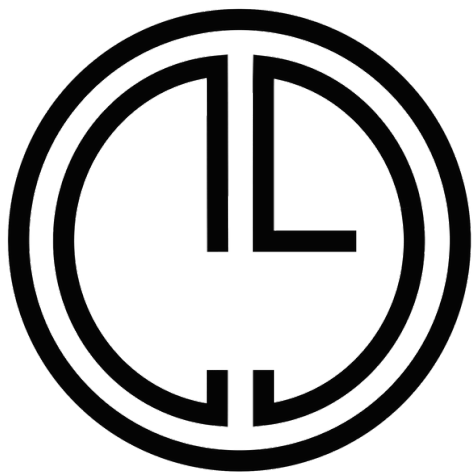




CASTEL DAMANDRE

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 du moment

En trois Services
59€



Premières bouchées

St Jacques snackées,
Marmelade de citron, fenouil cru et cuit
Bisque légère

Chevreuil de nos forêts
Quelques légumes de notre maraîcher bio travaillés
Jus réduit

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

St Jacques snackées,
Marmelade de citron, fenouil cru et cuit
Bisque légère

Poisson du jour, au gré de la pêche

Poularde de Bresse de Rachel Voisard en ballotine
Sauce morilles et vin jaune

Fromage à la carte



La poire confite aux épices
Granola amande noisette
Crème légère aux marrons
Sorbet Cassis

Mignardises

Notre carte

ENTRÉE

- Foie gras au macvin du Jura 32€
- St Jacques snackées, marmelade de citron, fenouil cru et cuit
Bisque légère 32€

PLATS

- Poularde de Bresse de Rachel Voisard en ballottine, sauce morilles et vin jaune 48€
- Poisson du jour, au gré de la pêche 34€
- Chevreuil de nos forêts,
quelques légumes de notre maraîcher bio travaillés et jus réduit 38€

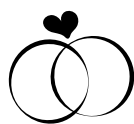
FROMAGES

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

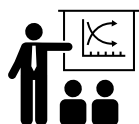
DESSERTS

- La poire confite aux épices, granola amande noisette, crème
légère aux marrons et sorbet cassis (15minutes d'attente) 16€
- 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 15€

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