

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'ApprentiSage 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

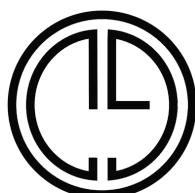
Menu Bien-être

78€

Végétarien - En cinq services

Menu Enfant

15€



CASTEL DAMANDRE

Menu Castel 78€

Salés

Formule
Accords mets & vins
25€

Amuse bouche

Truite et Asperge

Truite de la Pisciculture des Grottes
Asperge verte de Michaël

Artichaut

Huile de basilic
Cancoillotte vin jaune et salsifis

Bœuf

Filet de bœuf, poivre de Kampot
Jus de viande et légumes travaillés

Fromage

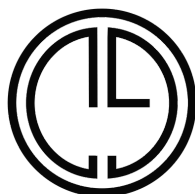
Fromages à la carte, Fromagerie JANIN



Fraise

Sablé noisette, crémeux citron-anis,
Sorbet pomme basilic,
Crème vanille, meringue citron noir

Mignardises



CASTEL DAMANDRE

CARTE


ENTRÉES

- Tartare de truite autour des fruits exotiques et yuzu, sorbet mangue passion et coriandre 34€
- Truite de la Pisciculture des Grottes, Asperge verte de Michaël 34€

PLATS

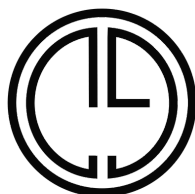
- Poularde de Bresse de Rachel Voisard en ballotine
Risotto au comté 36 mois MOF
Sauce morilles, vin jaune Domaine des Bélemnites 48€
- Filet de bœuf, poivre de Kampot
Jus de viande et légumes travaillés 44€

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€
- Fraise, sablé noisette, crémeux citron-anis, sorbet pomme basilic, crème vanille, meringue citron noir 18€
- Rhubarbe en trois textures, framboises fraîches, sorbet citron vert et crumble cannelle 18€



CASTEL DAMANDRE