



Le menu à 27 euros est servi uniquement le midi en semaine hors jours fériés.

Starter - Main course or Main course - Dessert

Menu served only at lunch during weekdays (bank holidays)

MENU « LES GRUMES D'OR »

Pièces apéritives, Entrée - Plat et Mignardises

Pièces apéritives, Plat - Dessert et Mignardises

Appetizer, Starter - Main Course or Main course - Dessert and Sweets

27 euros

Pièces apéritives et Entrée - Plat - Fromage ou Dessert et Mignardises

Appetizer, Starter - Main Course - Cheese or Dessert and Sweets

35 euros

Petit pâté de volaille au marc Boudier et poivre de cassis, fine salade hivernale

Poultry little pie Marc Boudier and blackcurrant pepper, green salad



Filet de volaille, vapeur et rôti, étuvée de poireaux et scorsonères, sauce Robert

Steamed and roasted filet poultry, leeks and scorsoneres with Robert sauce



Epoisses Perrière et chutney de carottes, dentelle de pain de campagne

Epoisses perrière and carrot chutney, thin bread slice



Ananas caramélisé, flambé au rhum Charbonnaud, biscuit noix de coco et glace vanille

Pineapple caramelized, with Charbonnaud rum, coconut cake and vanilla ice cream

ou / or

Assortiment de 3 boules de glaces et sorbets au choix parmi les parfums du moment

Assortment of 3 scoops of ice cream and sorbet to choose from the flavors of the day

Le restaurant ferme ses portes à 16h00 pour le déjeuner et à minuit pour le dîner



Dernière commande avant 13h et 20h30 pour le menu à 77 euros -
Servi pour l'ensemble de la table. Prix nets, service compris.
Last order before 1pm and 8:30pm for this menu -
Served for all the guests at the table

MENU « CLOS DU CHÂTEAU »

Pièces apéritives, entrée, poisson ou viande, fromage, dessert et mignardises
Appetizer, Starter - Fish or Meat - Cheese- Dessert and sweets

62 euros

Pièces apéritives, entrée, poisson, viande, fromage, dessert et mignardises
Appetizer, Starter - Fish - Meat - Cheese - Dessert and sweets

77 euros

Truite des Dombes, houmous de lentilles, sorbet anis de Flavigny
Trout of Dombes, lentil hummus and anis de Flavigny sorbet



Croustillant de Merlan au pain d'épices, mousse de riz torréfiée, tombée de chou blanc
Gingerbread crispy white fish, torrifed rice mousse and cabbage



Filet de canette rôti, fregola sarda, cardinal de betteraves
Roasted can filet with fregola sarda and beet



Epoisses Perrière et chutney de carottes, dentelle de pain de campagne
Epoisses perrière and carrot chutney, thin bread slice



Poires pochées, passion café, sorbet poire et chantilly légère au mascarpone
Poached pears, coffee passion, mascarpone chantilly and pear sorbet

ou

Tarte chocolat noisette, crème glacée caramel
Dark chocolate tart and hazelnut , caramel ice cream



LES ENTRÉES

Petit pâté de volaille au marc Boudier et poivre de cassis, fine salade hivernale	18
Truite des Dombes, houmous de lentilles, sorbet anis de Flavigny	18
Endive tiède caramélisée aux sucs d'orange, sarasson aux herbes fraîches	18

LES PLATS

Raviole de ricotta cuisée dans une crème safranée et légumes de saison en barigoule	21
Filet de volaille, vapeur et rôti, étuvée de poireaux et scorsonères, sauce Robert	28
Filet de canette rôti, fregola sarda, cardinal de betteraves	32
Croustillant de Merlan au pain d'épices, mousse de riz torréfiée, tombée de chou blanc	30

LES FROMAGES

Faisselle fermière salée ou sucrée	9
Epoisses Perrière et chutney de carottes, dentelle de pain de campagne	13

LES DESSERTS

Tarte chocolat noisette, crème glacée caramel	14
Poires pochées, passion café, sorbet poire et chantilly légère au mascarpone	14
Ananas caramélisé, flambé au rhum Charbonnaud, biscuit noix de coco et glace vanille	14
Assortiment de 3 boules de glaces et sorbets au choix parmi les parfums du moment	12



STARTERS

Poultry little pie Marc Boudier and blackcurrant pepper, green salad	18
Trout of Dombes, lentil hummus and anis de Flavigny sorbet	18
Warm chicory caramelized with orange, fresh herbs sarasson	18

MAIN COURSES

Ricotta ravioli cooked in saffron cream served with seasonal vegetables	21
Steamed and roasted filet poultry, leeks and scorsoneres with Robert sauce	28
Roasted can filet with fregola sarda and beets	32
Gingerbread crispy white fish, torrified rice mousse and cabbage	30

CHEESES

Salty, sweet faisselle	9
Epoisses Perrière and carrot chutney, thin bread slice	13

DESSERTS

Dark chocolate tart and hazelnut , caramel ice cream	14
Poached pears, coffee passion, mascarpone chantilly and pear sorbet	14
Pineapple caramelized, with Charbonnaud rum, coconut cake and vanilla ice cream	14
Assortment of 3 scoops of ice cream and sorbet to choose from the flavors of the day	12



CARTE DES VINS

VINS AU VERRE BLANCS – 15 CL

<i>Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune</i>		<i>2019</i>	<i>11€</i>
<i>Saint-Aubin</i>		<i>2021</i>	<i>17€</i>
<i>Santenay 1^{er} Cru</i>	<i>Gravières</i>	<i>2020</i>	<i>18€</i>
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} cru</i>	<i>Chenevottes</i>	<i>2020</i>	<i>25€</i>

VINS AU VERRE ROUGES – 15 CL

<i>Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune</i>		<i>2021</i>	<i>10€</i>
<i>Mercurey 1^{er} cru</i>		<i>2020</i>	<i>17€</i>
<i>Givry 1^{er} cru</i>		<i>2020</i>	<i>12€</i>
<i>Nuits Saint Georges</i>		<i>2020</i>	<i>20€</i>

CRÉMANTS DE BOURGOGNE AU VERRE – 15 CL

<i>Veuve Ambal</i>	<i>Brut Sélections</i>	<i>Brut</i>	<i>11€</i>
<i>Veuve Ambal</i>	<i>Cuvée Prestige Rosé</i>	<i>Brut</i>	<i>10€</i>



CARTE DES VINS

CRÉMANTS DE BOURGOGNE

BLANC – 75CL

<i>Veuve Ambal</i>	<i>Crémant de Bourgogne Sélection Blanc - Brut</i>	<i>26€</i>
<i>Veuve Ambal</i>	<i>Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs - Brut Nature</i>	<i>30€</i>
<i>Veuve Ambal</i>	<i>Crémant de Bourgogne Parcelloires « Les Cachettes »- Brut - 2016</i>	<i>42€</i>
<i>Marie Ambal</i>	<i>Crémant de Bourgogne Blanc - Brut</i>	<i>40€</i>

ROSÉ – 75CL

<i>Veuve Ambal</i>	<i>Crémant de Bourgogne Prestige Rosé - Brut</i>	<i>30€</i>
<i>Marie Ambal</i>	<i>Crémant de Bourgogne Rosé - Brut</i>	<i>40€</i>



CARTE DES VINS MAISON PROSPER MAUFOUX

VINS BLANCS – 75 CL

<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune</i>	<i>2019</i>	<i>40€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits</i>	<i>2020</i>	<i>32€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Bouzeron</i>	<i>2020</i>	<i>40€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Mâcon-Igé "Château London"</i>	<i>2020</i>	<i>30€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Rully, 1^{er} Cru "Grésigny"</i>	<i>2020</i>	<i>59€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Santenay "Comme Dessus"</i>	<i>2020</i>	<i>53€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Santenay, 1^{er} Cru "Beaurepaire"</i>	<i>2017</i>	<i>67€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Santenay, 1^{er} Cru "Les Gravières"</i>	<i>2020</i>	<i>64€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Saint-Aubin "Clos du Village"</i>	<i>2021</i>	<i>80€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Saint-Aubin 1^{er} Cru "Combes au Sud"</i>	<i>2019</i>	<i>80€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Saint-Aubin, 1^{er} Cru "Clos du Château"</i>	<i>2019</i>	<i>78€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Chassagne-Montrachet, 1^{er} Cru "Chenevottes"</i>	<i>2020</i>	<i>157€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Meursault, 1^{er} Cru "La Pièce sous Bois"</i>	<i>2016</i>	<i>140€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Puligny – Montrachet "Le Trézin"</i>	<i>2018</i>	<i>108€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Puligny-Montrachet, 1^{er} Cru "La Garenne"</i>	<i>2017</i>	<i>164€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru</i>	<i>2019</i>	<i>650€</i>



CARTE DES VINS MAISON PROSPER MAUFOUX

VINS ROUGES – 75 CL

<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune</i>	<i>2021</i>	<i>42€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits “Vigne au Roy”</i>	<i>2021</i>	<i>37€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Mercurey, 1^{er} cru</i>	<i>2020</i>	<i>75€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Givry, 1^{er} cru</i>	<i>2020</i>	<i>47€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Santenay</i>	<i>2020</i>	<i>51€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Santenay, 1^{er} Cru “Les Gravières”</i>	<i>2020</i>	<i>68€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Gevrey-Chambertin</i>	<i>2020</i>	<i>104€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Nuits-Saint-Georges</i>	<i>2020</i>	<i>91€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Nuits-Saint-Georges “Les Chaboeufs”</i>	<i>2019</i>	<i>125€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Pommard</i>	<i>2021</i>	<i>94€</i>
<i>Prosper Maufoux</i>	<i>Clos Vougeot Grand Cru</i>	<i>2013</i>	<i>323€</i>



CARTE DES VINS SAINT-AUBIN

VINS BLANCS – 75 CL

<i>Gilles Bouton et Fils</i>	<i>Saint-Aubin "Les Argilliers"</i>	<i>2021</i>	<i>45€</i>
<i>Gilles Bouton et Fils</i>	<i>Saint-Aubin 1er Cru "En Remilly"</i>	<i>2022</i>	<i>63€</i>
<i>Marc Colin et ses Fils</i>	<i>Saint-Aubin, 1er Cru "En Montceau"</i>	<i>2020</i>	<i>105€</i>
<i>Jérôme Fornerot</i>	<i>Saint-Aubin, 1er Cru "La Chatenière"</i>	<i>2020</i>	<i>90€</i>
<i>Patrick et Barbara Miolane</i>	<i>Saint-Aubin</i>	<i>2020</i>	<i>45€</i>
<i>Bernard Prudhon</i>	<i>Saint Aubin, 1er Cru "Les Combes au Sud"</i>	<i>2021</i>	<i>92€</i>
<i>Roux Père et Fils</i>	<i>Saint-Aubin, 1er Cru "Murgers Dents de Chien"</i>	<i>2019</i>	<i>126€</i>
<i>Hubert Lamy</i>	<i>Saint-Aubin, 1er Cru "Derrière chez Edouard"</i>	<i>2021</i>	<i>173€</i>
<i>Hubert Lamy</i>	<i>Saint-Aubin, 1er Cru "Les Frionnes"</i>	<i>2020</i>	<i>139€</i>
<i>Domaine Derain, Carole et Julien</i>	<i>Saint-Aubin, 1er Cru "En Remilly"</i>	<i>2017</i>	<i>134€</i>
<i>Sylvain Langoureau</i>	<i>Saint-Aubin</i>	<i>2021</i>	<i>75€</i>
<i>Sylvain Langoureau</i>	<i>Saint-Aubin, 1er Cru "Les Frionnes"</i>	<i>2021</i>	<i>102€</i>
<i>Joseph Colin et Fils</i>	<i>Saint-Aubin, 1er Cru "Sous Roche Dumay"</i>	<i>2020</i>	<i>122€</i>
<i>Gérard Thomas et Filles</i>	<i>Saint-Aubin, 1er Cru "Murgers Dents de Chien"</i>	<i>2020</i>	<i>103€</i>
<i>Jean-Claude Bachelet et fils</i>	<i>Saint-Aubin, 1er Cru "Murgers Dents de Chien"</i>	<i>2018</i>	<i>100€</i>
<i>Jean-Claude Bachelet et fils</i>	<i>Saint-Aubin, 1er Cru "Les Charmois"</i>	<i>2018</i>	<i>82€</i>



CARTE DES VINS SAINT-AUBIN

VINS ROUGES – 75 CL

<i>Gilles Bouton et Fils</i>	<i>Saint-Aubin, 1er Cru "En Créot"</i>	<i>2021</i>	<i>45€</i>
<i>Jérôme Fornerot</i>	<i>Saint-Aubin, 1er Cru "Perrières"</i>	<i>2020</i>	<i>63€</i>
<i>Bernard Prudhon</i>	<i>Saint-Aubin, 1er Cru "Le Clos du Village"</i>	<i>2020</i>	<i>57€</i>
<i>Roux Père et Fils</i>	<i>Saint-Aubin "L'Ebaupin"</i>	<i>2020</i>	<i>76€</i>
<i>Domaine Derain, Carole et Julien</i>	<i>Saint-Aubin "Le Ban"</i>	<i>2017</i>	<i>92€</i>
<i>André Moingeon et Fils</i>	<i>Saint-Aubin, 1er Cru "Vieilles Vignes"</i>	<i>2021</i>	<i>44€</i>



CARTE DES VINS

Autres Appellations

Vins blancs - 75 CL

<i>Domaine du Château de Messey</i>	<i>Mâcon Cruzille "Clos des Avoueries"</i>	<i>2021</i>	<i>56€</i>
<i>Jacqueson</i>	<i>Bouzeron "Les Cordères"</i>	<i>2021</i>	<i>50€</i>
<i>Samuel Billaud</i>	<i>Chablis 1er Cru "Montée de Tonnerre"</i>	<i>2019</i>	<i>114€</i>
<i>Domaine J.A. Ferret</i>	<i>Pouilly Fuissé "Le Clos"</i>	<i>2018</i>	<i>94€</i>
<i>Thierry Violot Guillemard</i>	<i>Beaune "En Montagne Saint-Désiré"</i>	<i>2017</i>	<i>86€</i>
<i>Jean-Marc Vincent</i>	<i>Santenay "Les Potets"</i>	<i>2018</i>	<i>130€</i>
<i>Tupinier-Bautista</i>	<i>Mercurey 1er Cru "Les Vêlées"</i>	<i>2021</i>	<i>108€</i>
<i>Etienne Sauzet</i>	<i>Puligny Montrachet</i>	<i>2021</i>	<i>154€</i>
<i>Domaine Leflaive</i>	<i>Puligny Montrachet "Les Pucelles"</i>	<i>2016</i>	<i>500€</i>
<i>Bruno Colin</i>	<i>Chassagne-Montrachet</i>	<i>2020</i>	<i>180€</i>
<i>Caroline Morey</i>	<i>Chassagne-Montrachet 1er Cru "Les champs Gain"</i>	<i>2020</i>	<i>175€</i>
<i>Jean Claude Ramonet</i>	<i>Bâtard-Montrachet Grand Cru</i>	<i>2018</i>	<i>1000€</i>



CARTE DES VINS

Autres Appellations

Vins rouges - 75 CL

<i>Bruno Clair</i>	<i>Marsannay</i>	<i>2018</i>	<i>79€</i>
<i>Domaine Joliet</i>	<i>Fixin 1er Cru "Clos de la Perrière - Monopole"</i>	<i>2018</i>	<i>115€</i>
<i>Domaine du Cellier aux Moines</i>	<i>Givry 1er Cru "Clos"</i>	<i>2018</i>	<i>104€</i>
<i>Domaine Bachelet-Ramonet</i>	<i>Chassagne-Montrachet</i>	<i>2020</i>	<i>90€</i>
<i>Domaine Larue</i>	<i>Chassagne-Montrachet</i>	<i>2021</i>	<i>80€</i>
<i>B. Moreau et Fils</i>	<i>Chassagne-Montrachet 1er Cru "La Cardeuse"</i>	<i>2018</i>	<i>135€</i>
<i>Jean-Louis et Didier Amiot</i>	<i>Morey-Saint-Denis</i>	<i>2019</i>	<i>115€</i>
<i>Jacques-Frédéric Mugnier</i>	<i>Chambolle-Musigny</i>	<i>2018</i>	<i>221€</i>
<i>Domaine De Montille</i>	<i>Beaune 1er Cru "Les Grèves"</i>	<i>2018</i>	<i>185€</i>
<i>Domaine Blain-Gagnard</i>	<i>Pommard</i>	<i>2019</i>	<i>95€</i>
<i>Domaine Bertagna</i>	<i>Vougeot 1er Cru "Les Gras"</i>	<i>2017</i>	<i>185€</i>
<i>Domaine des Lambrays</i>	<i>Clos des Lambrays Grand Cru</i>	<i>2016</i>	<i>585€</i>