

liste des allergènes



Accéder à la carte des vins



MENU « LES GRUMES D'OR »

Chaque formule est accompagnée de pièces apéritives

Entrée-Plat <u>ou</u> Plat-Fromage <u>ou</u> Plat-Dessert • **27** € Menu servi uniquement le midi en semaine hors jours fériés

Entrée, Plat, Fromage <u>ou</u> Dessert • **35** €

Menu servi midi et soir

ENTRÉE

Salade de lentilles aux agrumes, truite travaillé en gravlax et fumé avec son sorbet saké

PLAT

Suprême de canette, accompagné d'une purée de panais, côte de blette et poire fondante servie avec une sauce Bigarade

FROMAGE OU DESSERT au choix

Mousse d'Epoisses Perrière et chutney de carottes, dentelle de pain de campagne

<u>ou</u>

Clafoutis pêche, cuit minute, sorbet pêche et tuile aux amandes



MENU « CLOS DU CHÂTEAU »

Chaque formule est accompagnée de pièces apéritives

Entrée, Poisson ou Viande, Fromage, Dessert • 62 €

Entrée, Poisson, Viande, Fromage, Dessert • 77 €

Dernière commande avant 13h et 20h30

ENTRÉE

Oeuf en meurette, champignons et oignons en salade, servie froid

POISSON

Lieu jaune contisé à l'estragon, accompagné de courge spaghetti, comme une raviole et sauce Pochouse

VIANDE

Filet de rumsteak, échalotes confites et légumes du moment, sauce Bourguignonne

FROMAGE

Mousse d'Epoisses Perrière et chutney de carottes, dentelle de pain de campagne

DESSERT

Verrine de pomme caramélisée, caramel au beurre salée et chantilly riz au lait, sorbet pomme au four

<u>ou</u>

Tarte chocolat cassis et crème glacée vanille



LES ENTRÉES

Salade de lentilles aux agrumes, truite travaillé en gravlax et fumé avec son sorbet saké	14€
Oeuf en meurette, champignons et oignons en salade, servie froid	14€
<u>Travail autour de la carotte</u> ; en purée fumée à la feuille de vigne, multicolore rôtie au miel et moût de raisin, en pickles avec un sorbet gingembre, carotte	15€
LES PLATS	
Gnocchis et shiitaké à la crème conté et vin jaune, tuile moutarde à l'ancienne et farine de gaude	21€
Suprême de canette, accompagné d'une purée de panais, côte de blette et poire fondante servie avec une sauce Bigarade	25€
Filet de rumsteak, échalotes confites légumes du moment, sauce Bourguignonne	30€
Lieu jaune contisé à l'estragon, accompagné de courge spaghetti, comme une raviole et sauce Pochouse	27 €
LES FROMAGES	
Faisselle fermière salée ou sucrée	9€
Mousse d'Epoisses Perrière et chutney de carottes, dentelle de pain de campagne	13 €
Assiette de fromages de notre région	12€
LES DESSERTS	
Verrine de pomme caramélisée, caramel au beurre salée et chantilly riz au lait, sorbet pomme au four	14€
Clafoutis pêche, cuit minute, sorbet pêche et tuile aux amandes	12€
Tarte chocolat cassis et crème glacée vanille	14€