

# Menus

## Menu Dégustation en 7 Services à 115.00€

Menu proposé uniquement pour l'ensemble des convives de la table

Le service de ce menu ne pourra débuter au-delà de 13h30 pour le déjeuner du dimanche, et au-delà de 20h30 au dîner.

## Menu Gourmand en 5 services à 85.00€

Émietté de crabe au verjus de Bourgogne, émulsion cardinal



Sandre croustillant, butternut, panais et ail noir, sauce Chablis au beurre noisette



Volaille de Bresse, suprême rôti sur le coffre et cuisse effilochée, polenta torréfiée



Chariot de fromages



Soufflé à la cazette du Morvan

ou

Palets chocolat ivoire, cœur praliné amande et noix de pécan

## Menu Gourmet en 3 services à 65.00€

Émietté de crabe au verjus de Bourgogne, émulsion cardinal



Sandre croustillant, butternut, panais et ail noir, sauce Chablis au beurre noisette

ou

Volaille de Bresse, suprême rôti sur le coffre et cuisse effilochée, polenta torréfiée



Soufflé à la cazette du Morvan

ou

Pomme Gala, rôtie au caramel de cidre, sablé gourmand et miel du château



Château Sainte Sabine  
8 Route de Semur - 21320 SAINTE SABINE  
Tél 03.80.49.22.01 - [www.saintesabine.com](http://www.saintesabine.com)



Service de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 20h30

Menus et carte proposés tous les soirs ainsi que le dimanche au déjeuner.

Brunch tous les samedis de 11h30 à 14h00.

Menu du marché à 35€ (entrée, plat, dessert) ou 43€ (entrée, plat, fromages et dessert) proposé au déjeuner du lundi au vendredi

Restaurant fermé le mercredi midi d'avril à octobre et fermé le lundi et le mardi de novembre à mars.

# Carte

## Entrées

Escargots bio de Perrine Doudin en raviole, farce potagère parfumée au curry 29.00€

Langoustines et émietté de crabe au verjus de Bourgogne, émulsion cardinal 37.00€

Ravioles de champignons des bois, sabayon au vin jaune et jambon du Morvan 31.00€

## Plats végétariens

Ravioles de champignons des bois, consommé parfumé au genièvre 29.00€

Etuvée de légumes d'hiver, bouillon de légumes parfumé à l'ail noir 28.00€

## Poissons

Sandre croustillant, butternut, panais et ail noir, sauce Chablis au beurre noisette 36.00€

Saint-Jacques snackées, poireaux crayon et sauce crustacés 38.00€

## Viandes

Lièvre à la royale, pommes de terre Annabelle, salsifis et champignons boutons 45.00€

Volaille de Bresse, suprême rôti sur le coffre et cuisse effilochée, polenta torréfiée 40.00€

Dos de cerf, palets Agria fumés, mousseline céleri marrons, sauce poivrade 45.00€

## Chariot de fromages

18.00€

## Gourmandises

18.00€

Soufflé à la cazette du Morvan

Pomme Gala, rôtie au caramel de cidre, sablé gourmand et miel du château

Palets chocolat ivoire, cœur praliné amande et noix de pécan

Toutes les viandes et les volailles sont d'origine française et nos plats sont "faits maison", élaborés sur place à partir de produits bruts