

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€

Foie gras de canard à la figue, cuisse confite et verjus de Bourgogne



Flétan cuit sur la peau, artichauts Macau glacés, sauce anisée au fenouil



Selle d'agneau à la sarriette, moelleux de petits pois à l'ail des ours, jus gourmand à la pulpe d'ail



Chariot de fromages



Soufflé aux fruits de la passion

ou

Crèmeux Gianduja et cazette du Morvan, glace praliné

Menu Gourmet en 3 services à 65.00€

Asperges vertes françaises, copeaux de Beaufort et poudre de lard



Flétan cuit sur la peau, artichauts Macau glacés, sauce anisée au fenouil

ou

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



Soufflé aux fruits de la passion

ou

Fraises et rhubarbe, sablé et espuma à l'anis de Flavigny



Château Sainte Sabine

8 Route de Semur - 21320 SAINTE SABINE
Tél 03.80.49.22.01 - www.saintesabine.com



Service de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 21h00

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€

Foie gras de canard à la figue, cuisse confite et verjus de Bourgogne 37.00€

Asperges vertes françaises, copeaux de Beaufort et poudre de lard 31.00€

Plats végétariens

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

Asperges blanches et financier à l'ail des ours, balsamique et jaune d'œuf 31.00€

Poissons

Dos de sandre et poitrine de cochon fumée, asperges vertes, velours de syrah 36.00€

Flétan blanc cuit sur la peau, artichauts Macau glacés, sauce anisée au fenouil 38.00€

Viandes

Selle d'agneau à la sarriette, moelleux de petits pois à l'ail des ours, jus gourmand à la pulpe d'ail 45.00€

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

Mignon de veau rôti, tomme du Morvan et pommes bouchon Annabelle, glace de viande au beurre fumé 45.00€

Chariot de fromages 18.00€

Gourmandises 18.00€

Soufflé aux fruits de la passion

Crèmeux Gianduja et cazette du Morvan, glace praliné

Fraises et rhubarbe, sablé et espuma à l'anis de Flavigny

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