

# 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 cerise, pain d'épices et verjus de Bourgogne



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



Volaille de Bresse, suprême rôti sur le coffre et cuisse effilochée, fricassée de girolles



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€

Foie gras de canard à la cerise, pain d'épices et verjus de Bourgogne



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

ou

Volaille de Bresse, suprême rôti sur le coffre et cuisse effilochée, fricassée de girolles



Soufflé aux fruits de la passion

ou

Pêche blanche confite, riz au lait et légèreté à la reine des prés



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

# Carte

## Entrées

1/2 Portion

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

Foie gras de canard à la cerise, pain d'épices et verjus de Bourgogne 39.00

\*Girolles simplement poêlées, sabayon au vin jaune et tomme du Morvan 29.00 38.00

\*Moelleux de petits pois, bouillon végétal à la reine des prés 24.00 31.00

*\*Plats végétariens*

## Poissons

Dos de sandre et poitrine de cochon fumée, fleur de courgette et courgette violon, velours de syrah 37.00

Flétan blanc cuit sur la peau, 38.00

## Viandes

Volaille de Bresse, suprême rôti sur le coffre et cuisse effilochée, fricassée de girolles 40.00

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

## Chariot de fromages

*Fresh and matured cheese platter* 18.00

## Gourmandises

Soufflé aux fruits de la passion 18.00

Crèmeux Gianduja et cazette du Morvan, glace praliné

Pêche blanche confite, riz au lait et légèreté à la reine des prés

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