

## LA CARTE

### Pour débiter

**Asperges vertes en praliné de pistache** 39.00  
foie gras fumé, cameline, cidre et crémeux au Brillat Savarin  
*Green asparagus and pistachio, smoked foie gras, apple cider and creamy Brillat Savarin*

**Truite de Crisenon confite** 31.00  
boudin noir de Monsieur Guyon, huile d'olive fumée  
*Candied trout from Crisenon, blood sausages from Monsieur Guyon, smoked olive oil*

### Le Lac

**Sandre meunière,** 45.00  
crème de fèves et petits pois, sabayon vin jaune, fromage frais de la ferme de Blancey, Comté et graines de courge  
*Zander meunière style, fava beans and green peas cream, vin jaune sabayon, fresh cheese from Blancey farm, Comté and squash seeds*

**Ombre chevalier de Crisenon grand veneur** 47.00  
juste pochée, risotto de fregola Sarda, céleri raifort  
*Arctic char from Crisenon, grand veneur sauce and horseradish, celery fregola Sarda,*

### La Ferme

**Pigeon de Patrice Sanchez,** 69.00  
servi rosé, cacao et miso, betteraves, ketchup de myrtille  
*Pigeon from Patrice Sanchez, rosé cooked, cocoa and miso, blueberries and sorrel ketchup*

**Filet de Charolais Rossini,** 63.00  
foie gras, pomme confite, jus tranché et crème de truffe  
*Rossini matured Charolais fillet, foie gras and candied potatoes, sliced juice and truffle cream*

### Chariot de fromages de région

Notre sélection de fromages de région est réalisée en collaboration avec Alain Hess, affineur caviste 19.00  
*Our selection of regional cheeses is made in collaboration with Alain Hess, cheese refiner*

### Gourmandises

**Croquant de chocolat Vanuatu** 21.00  
sorbet poivre de cassis de Bourgogne, oseille, herbes fraîches  
*Crunchy Vanuatu chocolate, blackcurrent, pepper and sorrel sorbet, fresh herbs*

**Soufflé cazette du Morvan et Ratafia de Bourgogne,** 24.00  
pomme glacée et poire  
*Morvan hazelnuts and ratafia soufflé, iced apple and pear*

Prix nets en euros – Service compris. Tout changement de plat entraînera un supplément de 10€.  
La liste des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine Française.  
*Net prices in euros – service included. Any change will incur a €10 supplement.  
The list of allergens is available by request. Our meat comes from France.*

# LE MENU

## Balade au Château

Des produits emblématiques du terroir bourguignon. Conserver les traditions sous un œil plus moderne.  
*Iconic products from Burgundy. Maintaining traditions in a modern way.*

75.00

Mises en bouche



### Asperges vertes en praliné de pistache

foie gras fumé, cameline, cidre et crémeux au Brillat Savarin  
*Green asparagus and pistachio, smoked foie gras, apple cider and creamy Brillat Savarin*



### Omble chevalier de Crisenon grand veneur

juste pochée, risotto de fregola Sarda, céleri raifort  
*Arctic char from Crisenon, grand veneur sauce and horseradish, celery fregola Sarda*



### Notre sélection de fromages de région

réalisée en collaboration avec Alain Hess affineur caviste  
*Our selection of regional cheeses is made in collaboration with Alain Hess, cheese refiner*



### Croquant de chocolat Vanuatu

sorbet poivre de cassis de Bourgogne, oseille, herbes fraîches  
*Crunchy Vanuatu chocolate, blackcurrent, pepper and sorrel sorbet, fresh herbs*

Prix nets en euros – Service compris. Tout changement de plat entraînera un supplément de 10€.  
La liste des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine Française.  
*Net prices in euros – service included. Any change will incur a €10 supplement.  
The list of allergens is available by request. Our meat comes from France.*

# LE MENU

## Balade en Côte d'Or

Des produits emblématiques du terroir bourguignon. Conserver les traditions sous un œil plus moderne.  
*Iconic products from Burgundy. Maintaining traditions in a modern way.*

89.00

Mises en bouche



### Truite de Crisenon confite

boudin noir de Monsieur Guyon, huile d'olive fumée  
*Candied trout from Crisenon, blood sausages from Monsieur Guyon, smoked olive oil*



### Sandre meunière,

crème de févettes et petits pois, sabayon vin jaune, fromage frais de la ferme de Blancey,  
Comté et graines de courge  
*Zander meunière style, fava beans and green peas cream, vin jaune sabayon, fresh cheese from Blancey farm,  
Comté and squash seeds*



### Pigeon de Patrice Sanchez,

servi rosé, cacao et miso, betteraves, ketchup de myrtille  
*Pigeon from Patrice Sanchez, rosé cooked, cocoa and miso, blueberries and sorrel ketchup*



### Notre sélection de fromages de région

réalisée en collaboration avec Alain Hess affineur caviste  
*Our selection of regional cheeses is made in collaboration with Alain Hess, cheese refiner*



### Soufflé cazette du Morvan, Ratafia de Bourgogne,

pomme glacée et poire  
*Morvan hazelnuts and ratafia soufflé, iced apple and pear*

Prix nets en euros – Service compris. Tout changement de plat entraînera un supplément de 10€.  
La liste des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine Française.  
*Net prices in euros – service included. Any change will incur a €10 supplement.  
The list of allergens is available by request. Our meat comes from France.*