

LA CARTE

Pour débiter

Cochon de Monsieur Guyon,

Porc gascon confit en raviole, foie gras fumé, Capucine, sobacha et piment doux
Gascon pork confit in raviole, smoked foie gras, Capucine, sobacha and sweet pepper

36.00

Asperges vertes en praliné de pistache

cameline, cidre et crémeux au Brillat Savarin
Green asparagus and pistachio, cameline, apple cider and creamy Brillat Savarin

33.00

Truite de Crisenon confite

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

31.00

Le Lac

Sandre meunière,

crème de fèves et petits pois, 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, fresh cheese from Blancey farm, Comté and squash seeds

45.00

Omble chevalier de Crisenon

laqué aux herbes de printemps, crème de pain toasté, risotto d'artichaut
Arctic char from Crisenon, lacquered with spring herbs, toasted bread cream, artichoke risotto

47.00

La Ferme

Pigeon de Patrice Sanchez,

le corps en Croque Monsieur, la tête snackée au miso blanc, cacao et asperges blanches,
Pigeon from Patrice Sanchez, body as a Croque Monsieur, head snacked, cocoa and white asparagus

69.00

Carré de cochon gascon de Monsieur Guyon

morilles et bulots en chou farci, sauce à manger
Rack of pork from Monsieur Guyon, morrels and whelks, eating sauce

63.00

Chariot de fromages de région

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

19.00

Gourmandises

Croquant de chocolat Vanuatu

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

24.00

Soufflé cazette du Morvan et Ratafia de Bourgogne et pomme glacée

Morvan hazelnuts and ratafia soufflé, iced apple

22.00

Rhubarbe juste cuite, sirop de fraise et poivre Voatsiperifery, sorbet fromage blanc de la ferme du mont Lassois

Rhubarb, strawberry and pepper syrup Voatsiperifery, cottage cheese sorbet

21.00

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

Bouchées du Châtelain



Asperges vertes en praliné de pistache

cameline, cidre et crémeux au Brillat Savarin

Green asparagus and pistachio, apple cider and creamy Brillat Savarin



Sandre meunière,

crème de fèves et petits pois, 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, fresh cheese from Blancey farm,
Comté and squash seeds*



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

Bouchées du Châtelain



Truite confite

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



Omble chevalier de Crisenon

laqué aux herbes de printemps, crème de pain toasté, risotto d'artichaut
Arctic char from Crisenon, lacquered with spring herbs, toasted bread cream, artichoke risotto



Pigeon de Patrice Sanchez,

le corps en Croque Monsieur, la tête snackée au miso blanc, cacao et asperges blanches,
Pigeon from Patrice Sanchez, body as a Croque Monsieur, head snacked, cocoa and white asparagus



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.*

LES MENUS

Dégustation à l'Aveugle

Menu proposé pour l'ensemble des convives.

Menu proposed for all guests.

Balade entre tradition et créativité, entre fermes et lacs, retrouvez le terroir bourguignon sous l'œil moderne de notre Chef Thomas Braghi.

Selon l'inspiration de l'équipe, des produits du moment et le travail de nos agriculteurs et éleveurs, les menus Dégustation à l'Aveugle vous laissent naviguer à vue le long de votre repas. Vous aurez également la possibilité de vous orienter vers notre chariot de fromage ou de vous laisser séduire par l'un de nos fromages travaillés du moment. Pour révéler chaque note de votre menu, faites confiance à la sélection de vins soigneusement sélectionnés par notre Sommelier.

A stroll between tradition and creativity, between farms and lakes, rediscover Burgundy's terroir under the modern eye of our Chef Thomas Braghi.

Depending on the inspiration of the team, the products of the moment and the work of our farmers and breeders, the Degustation menus let you sail blindly through your meal. You'll also be able to choose from our cheese trolley or be guided by one of our cheeses of the moment. To enhance this blind menu, let yourself be guided by our selection of wines carefully chosen by our sommelier, to match each flavour.

95.00

6 temps

125.00

8 temps

Le service du menu en 8 temps ne pourra débuter au-delà de 13h00 au déjeuner et au-delà de 20h30 au dîner.

The 8 courses menu may not be served after 1:00 pm for lunch and after 8:30 pm for dinner.

Nos suggestions à retrouver dans vos menus Dégustation à l'Aveugle :

Our suggestions for your menus Dégustation à l'Aveugle :

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 Jardin

75.00

Bouchées du Châtelain



Asperges vertes en praliné de pistache

cameline, cidre et crémeux au Brillat Savarin

Green asparagus and pistachio, apple cider and creamy Brillat Savarin



Risotto de printemps aux artichauts et chou rave, Crème de pain toasté

Spring risotto with artichokes and kohlrabi, toasted bread cream



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



Rhubarbe juste cuite, sirop de fraise et poivre Voatsiperifery, sorbet fromage blanc de la ferme du mont Lassois

Rhubarb, strawberry and pepper syrup Voatsiperifery, cottage cheese sorbet

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.