

LA CARTE

Pour débiter

| | |
|--|-------|
| Haricots du jardin | 32.00 |
| cameline et sarielle, menthe fraîche, foie gras fumé et sabayon d'huile d'olive <i>Green beans from the garden, cameline and sariette,, fresh mint, smoked foie gras and sabayon of olive oil</i> | |
| Truite de Crisenon confite | 35.00 |
| raviole végétale de girolles et melon, crème de Bresse <i>Candied trout, vegetal melon and chanterelles raviole, Bresse cream</i> | |
| Minestrone de langoustines | 37.00 |
| bavarois et saladette de petits pois, consommé glacé et sarrasin <i>Langoustine's minestrone, green peas salad, iced buckwheat consommé</i> | |

Le Lac

| | |
|---|-------|
| Sandre à la nacre | 45.00 |
| quenelle d'épinards et ail nouveau au basilic, crème de fèves et rhubarbe, beurre blanc au Crémant de Bourgogne <i>Zander fish, spinach and garlic with basil, fava beans and rhubarb, Burgundy crémant butter</i> | |
| Omble chevalier de Crisenon juste poché | 47.00 |
| le cœur d'artichaut en risotto pistache et cidre, la feuille en une bouchée, tarama d'omble et coriandre <i>Poached arctic char from Crisenon, artichoke heart with pistachio and cider, tarama of artic char, coriander</i> | |

La Ferme

| | |
|--|-------|
| Carré de cochon gascon de Monsieur Guyon | 63.00 |
| girolles et bulots en chou farci, sauce à manger <i>Rack of pork from Monsieur Guyon, chanterelles and whelks, eating sauce</i> | |
| Faux-filet de bœuf jersiais, mûre, jus mûré | 69.00 |
| les dernières asperges en croque Monsieur au miso blanc et cacao <i>Sirloin of Jersey, ripe, matured juice, last asparagus as a croque Monsieur with white miso and cacao</i> | |

Chariot de fromages de région

| | |
|--|-------|
| Notre sélection de fromages de région est réalisée en collaboration avec Alain Hess, affineur caviste <i>Our selection of regional cheeses is made in collaboration with Alain Hess, cheese refiner</i> | 19.00 |
|--|-------|

Gourmandises

| | |
|--|-------|
| Blanc manger nectarine | 25.00 |
| Jasmin, sorbet nectarine et hydrolat <i>Jasmine, nectarine blancmange, sorbet and hydrolat</i> | |
| Pastèque givrée | 25.00 |
| onctueux de fromage blanc de la ferme du Mont Lassois, agrumes <i>Froasted watermelon, smooth white cheese from Mont Lassois farm, citrus</i> | |
| Chocolat d'origine Valrhona en trois textures | 25.00 |
| sorbet menthe et mélisse, poivre de cassis de Bourgogne, citron vert et lait fermenté <i>Valrhona origin chocolate, mint sorbet, lemonbalm, Burgundy blackcurrent pepper, lime and fermented milk</i> | |

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



Haricots du jardin

cameline et sarielle, menthe fraîche, foie gras fumé et sabayon d'huile d'olive
Green beans from the garden, cameline and sariette, fresh mint, smoked foie gras and sabayon of olive oil



Omble chevalier de Crisenon juste poché

le cœur d'artichaut en risotto pistache et cidre, la feuille en une bouchée, crémeux artichauts et coriandre
Poached arctic char from Crisenon, artichoke heart as a risotto with pistachio and cider,
creamy artichoke leaf and coriander



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



Pastèque givrée

onctueux de fromage blanc de la ferme du Mont Lassois, agrumes
Froasted watermelon, smooth white cheese from Mont Lassois farm, citrus

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 de Crisenon confite

raviole végétale de girolles et melon, crème de Bresse
Candied trout, vegetal melon and chanterelles raviole, Bresse cream



Sandre à la nacre

quenelle d'épinards et ail nouveau au basilic, crème de fèves et rhubarbe,
beurre blanc au crémant de Bourgogne
Zander fish, spinach and garlic with basil, fava beans and rhubarb, Burgundy crémant butter



Faux-filet de bœuf jersiais, mûre, jus mûré

les dernières asperges en croque Monsieur au miso blanc et cacao
Sirloin of Jersey, last asparagus as a croque Monsieur with white miso and cacao



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



Chocolat d'origine Valrhona en trois textures

sorbet menthe, mélisse et poivre de cassis de Bourgogne, citron vert et lait fermenté
Valrhona origin chocolate, mint sorbet, lemonbalm and Burgundy blackcurrent pepper, lime and fermented milk

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.

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



Haricots du jardin

cameline et sarielle, menthe fraîche, foie gras fumé et sabayon d'huile d'olive

Green beans from the garden, cameline and sariette, fresh mint, smoked foie gras and sabayon of olive oil



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



Blanc manger nectarine

servi avec nectarine au thé, sorbet nectarine et hydrolat nectarine et thé noir

Nectarine blancmange, nectarine's perfumed with the, sorbet and hydrolat nectarine

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.