# LA CARTE

## Pour débuter

**Haricots du jardin** 32.00
cameline et sarriette, menthe fraîche, foie gras fumé et Brillat Savarin
*Green beans from the garden, cameline and sariette, fresh mint, smoked foie gras and Brillat Savarin*

**Truite de Crisenon confite** 35.00
raviole végétale de girolles et melon, crème de Bresse
*Candied trout, vegetal melon and chanterelles raviole, Bresse cream*

**Ravioles d'écrevisses** 37.00
Bisque à la crème de Bresse et sobacca, pousses de moutarde, coriandre et prunelle
*Crayfish Ravioli, creamy Bresse bisque with sobacca, mustard shoots, coriander and sloe berry*

## Le Lac

**Biscuit de brochet** 45.00
Crémeux de brocolis et sésame, bouillon beurre blanc au crémant de bourgogne
*Pike Cake, Broccoli and sesame cream, beurre blanc broth with Crémant de Bourgogne*

**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
*Poached arctic char from Crisenon, artichoke heart with pistachio and cider, tarama of arctic char, coriander*

## La Ferme

**Veau de lait rôti** 65.00
girolles et bulots en chou farci, mousse de beurre fumé
*Roast suckling veal, chanterelles and whelks in stuffed cabbage, smoked butter mousse*

**Volaille de Bresse aux herbes fraîches** 69.00
blettes du jardin en croque monsieur, Kimchi, feuille de vigne et jus iodé
*Bresse poultry with fresh herbs, garden chard as a croque Monsieur, kimchi, vine leaf and iodized juice*

## 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

**Blanc manger nectarine** 25.00
Jasmin, sorbet nectarine et hydrolat
*Jasmine, nectarine blancmange, sorbet and hydrolat*

**Pastèque givrée** 25.00
onctueux de fromage blanc de la ferme du Mont Lassois, agrumes
*Froasted watermelon, smooth white cheese from Mont Lassois farm, citrus*

**Chocolat d'origine Valrhona en trois textures** 25.00
sorbet menthe et mélisse, poivre de cassis de Bourgogne, citron vert et lait fermenté
*Valrhona origin chocolate, mint sorbet, lemonbalm, 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.*

# 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 sarriette, menthe fraîche, foie gras fumé et Brillat Savarin
*Green beans from the garden, cameline and sariette, fresh mint, smoked foie gras and Brillat Savarin*

**Biscuit de brochet**
Crémeux de brocolis et sésame, bouillon beurre blanc au crémant de bourgogne
*Pike Cake, Broccoli and sesame cream, beurre blanc broth with Crémant de Bourgogne*

**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*

**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*

**Volaille de Bresse aux herbes fraîches**
Blettes du jardin en croque monsieur, Kimchi, feuille de vigne et jus iodé
*Bresse poultry with fresh herbs, garden chard as a croque Monsieur, kimchi, vine leaf and iodized juice*

**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 fraiche, sabayon d'huile d'olive
*Green beans from the garden, cameline and sariette, fresh mint, 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.*

RELAIS & CHATEAUX

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN

REDBREAST SINGLE POT STILL Irish Whiskey

TAYLOR'S

CÓDIGO 1530

ACQUA PANNA THE FINE DINING WATERS S.PELLEGRINO

CHAMPAGNE DUVAL-LEROY

CHAMPAGNE TAITTINGER REIMS FRANCE

CHAMPAGNE POMMERY A REIMS-FRANCE

CHAMPAGNE BILLECART SALMON

PARTENAIRES OFFICIELS 2025

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.*