

LA CARTE

Pour débiter

Raviole de Sarazin au champignon d'automne	34.00
praliné et tomme de vache, jus végétal <i>Sarazin ravioli with autumn mushrooms, praline and cow's milk tomme cheese, vegetable jus</i>	
Truite de Crisenon confite	36.00
fromage de chèvre et chorizo Bellota, réglisse et cardamome <i>Crisenon trout confit, goat's cheese and Bellota chorizo, liquorice and cardamom</i>	
Nougat de foie gras au ris de veau	39.00
poire, topinambour et pain au levain fumé au sapin <i>Foie gras nougat with sweetbread, pear & Jerusalem artichoke, pine tree smoked sourdough</i>	

Le Lac

Omble chevalier poché aux agrumes	56.00
salsifis et noisettes, beurre de verjus <i>Poached Arctic char with citrus fruits, salsify and hazelnuts, verjuice butter</i>	
Maigre de ligne au miso d'orge	58.00
gnocchi de céréales, jus d'arêtes . <i>Lean fish with barley miso, grain gnocchis & fishbone juice</i>	

La Ferme

Lapin noir « Sénateur couteaux »	65.00
chou farci à l'huitre perle blanche, raifort. <i>« Sénateur couteaux » black rabbit, stuffed cabbage with oyster sauce, horseradish</i>	
Wellington de Pigeon,	150.00
betteraves et maquereaux confits. Jus au beurre de Bresse <i>Pigeon Wellington, beetroots & mackerel confit, Bresse butter jus – to share for 2</i>	Pour 2 pers.

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>	21.00
--	-------

Gourmandises

Blanc manger à la Prune	25.00
hydrolat et Sorbet <i>Plum blancmange, hydrolat & sorbet</i>	
Noix de coco et Sapin	25.00
crème glacé et citron <i>Coconut & pine tree, ice cream & lemon</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.

79.00

Bouchées du Châtelain



Nougat de foie gras au ris de veau,

poire et topinambour. Pain au levain fumé au sapin

Foie gras nougat with sweetbread, pear and Jerusalem artichoke. Smoked fir tree sourdough bread



Maigre de ligne au miso d'orge

gnocchi de céréales, jus d'arêtes .

Lean fish with barley miso, grain gnocchis & fishbone juice



Blanc manger à la Prune

hydrolat et Sorbet

Plum blancmange, hydrolat & 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.*

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

fromage de chèvre et chorizo Bellota, réglisse et cardamome
Crisenon trout confit, goat's cheese and Bellota chorizo, liquorice and cardamom



Omble chevalier poché aux agrumes

salsifis et noisettes, beurre de verjus
Poached Arctic char with citrus fruits, salsify and hazelnuts, verjuice butter



Lapin noir « Sénateur couteaux »

chou farci à l'huitre perle blanche, raifort.
« Sénateur couteaux » black rabbit, stuffed cabbage with oyster sauce, horseradish



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 blackcurrant 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

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, le menu 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.

119.00

7 temps

Le service du menu en 7 temps ne pourra débuter au-delà de 13h00 au déjeuner et au-delà de 20h30 au dîner.
The 7 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



Raviole de Sarazin au champignon d'automne

praliné et tomme de vache, jus végétal

Sarazin ravioli with autumn mushrooms, praline and cow's milk tomme cheese, vegetable jus



Gnocchi de céréales, flan de salsifis et jus végétal

Grain gnocchis, salsify custard and vegetable jus



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



Noix de coco et Sapin

crème glacé et citron

Coconut & pine tree, ice cream & lemon

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.