

LA CARTE

Entrées

Truite confite de la ferme de Crisenon, 39.00
Oseille, citron caviar et œufs de truite
Confit trout from Crisenon, sorrel, finger lime and trout roe

Marbré de foie gras au vin rouge, 41.00
Grué de cacao, betteraves et glace au thym
Red wine marinated foie gras, cocoa nibs, beetroots and thyme ice cream

Asperges vertes de Provence, 45.00
Ail des ours, sabayon au beurre fumé, œuf parfait et tomme de Courlis
Green asparagus from Provence, wild garlic, smoked butter sabayon, perfect egg and tomme de Courlis

Poissons

Ombre chevalier confit au beurre, 59.00
Radis, purée de citron et jus herbacé
Confit arctic char, radish, lemon puree and herbal juice

Pêche du jour, 68.00
Petits pois, asperges blanches rôties, lard et jus au miso
Fine fish, green peas, roasted white asparagus, pork breast and miso juice

Viandes

Râble de lapin de Bourgogne à la moutarde Fallot, 63.00
La cuisse confite, travail autour de la carotte
Rabbit saddle from Burgundy with mustard Fallot, confit leg and carrots

Canette de Barbarie, 65.00
Pomme Amandine farcie et jus aux épices douces
'Barbarie' duck breast, stuffed potato and soft spices juice

Filet de Charolais rôti, 68.00
Artichaut poivrade au pied de veau et roquette
Roasted Charolais fillet, artichoke with calf's foot and rocket

Chariot de Fromages de Région

21.00

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

Gourmandises

25.00

Soufflé chocolat noir Caraïbes 66%,

Sorbet pomme Oabika

Chocolate Caraïbes 66% soufflé, apple and Oabika sorbet

Chartreuse de rhubarbe et sorbet,

Siphon mélisse et crumble au miel

Chartreuse and rhubarb sorbet, lemon balm foam and honey crumble

Croustillant poire noisette,

Chantilly cardamone et sorbet

Crispy hazelnut and pear, cardamone whipped cream and sorbet

MENU EN 3 SERVICES

84.00

Bouchées du Châtelain



Marbré de foie gras au vin rouge, grué de cacao, betteraves et glace au thym
Red wine marinated foie gras, cocoa nibs, beetroots and thyme ice cream



Râble de lapin de Bourgogne à la moutarde Fallot, la cuisse confite, travail autour de la carotte
Rabbit saddle from Burgundy with mustard Fallot, confit leg and carrots



Soufflé, chocolat noir Caraïbes 66%, sorbet pomme Oabika
Chocolate Caraïbes 66% soufflé, apple and Oabika sorbet

Prix nets en euros – Service compris. Tout changement de plat entraînera un supplément.
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 supplement.
The list of allergens is available by request. Our meat comes from France.*

MENU EN 4 SERVICES

105.00

Bouchées du Châtelain



Truite confite de la ferme de Crisenon, oseille, citron caviar et œufs de truite
Confit trout from Crisenon, sorrel, finger lime and trout roe



Omble chevalier confit au beurre, radis, purée de citron et jus herbacé
Confit arctic char, radish, lemon puree and herbal juice



Canette de Barbarie, pomme Amandine farcie et jus aux épices douces
'Barbarie' duck breast, stuffed potato and soft spices juice



Chartreuse de rhubarbe et sorbet, *siphon mélisse et crumble au miel*
Chartreuse and rhubarb sorbet, lemon balm foam and honey crumble

Prix nets en euros – Service compris. Tout changement de plat entraînera un supplément.
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 supplement.
The list of allergens is available by request. Our meat comes from France.*



PARTENAIRES OFFICIELS 2026

Prix nets en euros – Service compris. Tout changement de plat entraînera un supplément.
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 supplement.
The list of allergens is available by request. Our meat comes from France.*