

# LA CARTE

## Entrées

**Truite confite de la ferme de Crisenon,** 39.00  
Oseille, citron caviar et œufs de truite  
*Confit trout from Crisenon, sorrel, lemon caviar and trout eggs*

**Marbré de foie gras,** 41.00  
Rhubarbe confite, oignons des Cévennes  
*Foie gras, confit rhubarb, « onions des Cévennes »*

**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

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

**Poisson noble,** 68.00  
Petits pois, asperges blanches rôties, lard et jus au miso  
*Fine fish, green peas, roasted white asparagus, porc breast and miso juice*

## Viandes

**Longe de porc,** 63.00  
Gnocchi, crème de Côte d'Or, jus au poivre de cassis  
*Porc loin, gnocchi, « Côte d'Or » cream, blackcurrant pepper sauce*

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

**Filet de bœuf Charolais,** 72.00  
Artichaut poivrade au pied de veau et roquette  
*sweetbread, artichoke with calf's foot and roquette*

## 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 Caraïbe 66%,**

Abricots et tagète

*Chocolate Caraïbe 66% soufflé, apricots and marigold*

**Mûres fraîches confites au sureau, ail noir**

*Candided blackberries with elderflower, black garlic*

**Croustillant poire noisette,**

Chantilly cardamome et sorbet

*Crispy hazelnut and pear, cardamome whipped cream and sorbet*

## MENU EN 3 SERVICES

84.00

Bouchées du Châtelain



Marbré de foie gras, rhubarbe confite, oignons des Cévennes  
*Foie gras, confit rhubarb, « onions des Cévennes »*



Longe de porc, gnocchi, crème de Côte d'Or, jus au poivre de cassis  
*Porc loin, gnocchi, « Côte d'Or » cream, blackcurrant pepper sauce*



Soufflé au chocolat caraïbe 66%, abricots et tagète  
*Chocolate Caraïbe 66% soufflé, apricots and marigold*

## 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, lemon caviar and trout eggs*



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  
*Duck breast from Barbarie, stuffed potato and soft spices juice*



Chartreuse 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 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.*



PARTENAIRES OFFICIELS 2026

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.*