

LA CARTE

Entrées

Truite confite de la ferme de Crisenon, Oseille, citron caviar et œufs de truite <i>Confit trout from Crisenon, sorrel, lemon caviar and trout eggs</i>	42.00
Marbré de foie gras, Rhubarbe confite, oignons des Cevennes <i>Foie gras, confit rhubarb, « onions des cevennes »</i>	41.00
La tomate dans tous ses états, burrata fumée, livèche <i>Tomatoes in many ways, smoked burrata, lovage</i>	39.00

Poissons

Silure rôti au beurre noisette, Poireaux confits, vin rouge et amandes <i>Rosted catfish with brown butter, confit leek, red wine and almonds</i>	59.00
Poisson noble, Petits pois, asperge blanche rôtie, lard et jus au miso <i>Fine fish, green peas, roasted white asparagus, porc breast and miso juice</i>	68.00

Viandes

Longe de porc, Gnocchi, crème de Côte d'Or, jus au poivre de cassis <i>Porc loin, gnocchi, « côte d'Or » cream, blackcurrant pepper sauce</i>	63.00
Canon de quasi de veau, mitonnée de fèves, poivrons et aubergines, jus à la sauge <i>Veal rump, bean stew, bell pepper and eggplants, sage juice</i>	65.00
Filet de bœuf Charolais Artichaut poivrade au pied de veau et roquette <i>« Charolais » beef fillet, artichoke with calf's foot and roquette</i>	72.00

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.*

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 au chocolat caraïbe 66%,

Abricots et tagète

Chocolate Caraïbe 66% soufflé, apricots and marigold

Cigare croustillant,

Ganache au poivre long, framboises parfumées à la rose

Crispy cigar, long pepper ganache, raspberries parmumed with rose

Mûres fraîches confites au sureau, ail noir

Candided blackberries with elderflower, black garlic

MENU EN 3 SERVICES

84.00

Bouchées du Châtelain



Marbré de foie gras, rhubarbe confite, oignons des Cevennes

Red wine marinated foie gras, cocoa nibs, bettrots and thym ice cream



Longe de porc, gnocchi, crème de Côte d'Or, jus au poivre de cassis

Rabbit saddle from Burgundy with mustard Fallot, confit leg and carrots



Soufflé au chocolat caraïbe 66%, abricots et tagète

Chocolate Caraïbe 66% soufflé, apple and Oabika sorbet

MENU EN 4 SERVICES

105.00

Bouchées du Châtelain



La tomate dans tous ses états, burrata fumée, livèche

Confit trout from Crisenon, sorrel, lemon caviar and trout eggs



Silure rôti au beurre noisette, poireaux confits au vin rouge , amandes

Confit arctic char, radish, lemon puree and herbal juice



Canon de quasi de veau, mitonnée de fèves, poivrons et aubergines, jus infusé

Duck breast from Barbarie, stuffed potato and soft spices juice



Mûres fraîches confites au sureau, ail noir

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.*