

LA CARTE

Entrées

Truite confite de la ferme de Crisenon, 42.00
Oseille, citron caviar et œufs de truite
Confit trout from Crisenon, sorrel, finger lime and trout eggs

Marbré de foie gras, 41.00
Rhubarbe confite, oignons des Cévennes
Foie gras, confit rhubarb, onions from Cévennes

La tomate dans tous ses états, burrata fumée, livèche 39.00
Tomato in many ways, smoked burrata, lovage

Poissons

Silure rôti au beurre noisette, 59.00
Poireaux confits, vin rouge et amandes
Roasted catfish with brown butter, confit leeks, red wine and almonds

Poisson noble, 68.00
Courgettes, olives Kalamata et sarriette
Fine fish, zucchini, Kalamata olives and savory

Viandes

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

Canon de quasi de veau, mitonnée de fèves, poivrons et aubergines, jus à la sauge 65.00
Veal rump, bean stew, bell peppers and eggplants, sage juice

Filet de bœuf Charolais façon Rossini, 72.00
Pommes fumées, échalotes confites et truffe d'été
Rossini Charolais beef fillet, smoked potatoes, confit shallots and summer truffle

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

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.*

Gourmandises

25.00

Soufflé au chocolat Caraïbe 66%,

Abricots et tagète

(un temps de cuisson de 15 minutes est nécessaire)

Chocolate Caraïbe 66% soufflé, apricots and marigold

(15 minutes baking is necessary)

Cigare croustillant,

Ganache au poivre long, framboises parfumées à la rose

Crispy cigar, long pepper ganache, raspberries flavored with rose

Gaspacho d'été,

nectavigne, Cazette du Morvan et romarin

Summer gaspacho, nectarine, Hazelnut from Morvan and rosemary

MENU EN 3 SERVICES

84.00

Bouchées du Châtelain



Marbré de foie gras, rhubarbe confite, oignons des Cévennes

Foie gras, confit rhubarb, onions from 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

(un temps de cuisson de 15 minutes est nécessaire)

Chocolate Caraïbe 66% soufflé, apricots and marigold

(15 minutes baking is necessary)

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.

MENU EN 4 SERVICES

105.00



MENU EN 6 SERVICES

135.00

Bouchées du Châtelain



La tomate dans tous ses états, burrata fumée, livèche

Tomato in many ways, smoked burrata, lovage



Tartelette d'escargots en persillade, comté, vin jaune et Morteau

Snails tartlet, comté, vin jaune and Morteau



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

Roasted catfish with brown butter, confit leeks, red wine and almonds



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

Veal rump, bean stew, bell peppers and eggplants, sage juice



Cigare croustillant, Ganache au poivre long, framboises parfumées à la rose

Crispy cigar, long pepper ganache, raspberries flavored with rose



Gaspacho d'été, nectavigne, Cazette du Morvan et romarin

Summer gaspacho, nectarine, Hazelnut from Morvan and rosemary

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.*