

Vendredi 31 Décembre 2021

Dîner aux chandelles

*Royale de Saint-Jacques,
émulsion au jaune d'œuf de poule*



Pressé de foie gras et magret de canard,
lentilles corail bio en vinaigrette de cidre



Filet de turbot meunière,
topinambours et salsifis à l'huile fumée,
jus de viande infusé au laurier



Chapon fermier Noir de Bourgogne,
sauce au Champagne,
fine tartelette de champignons des bois

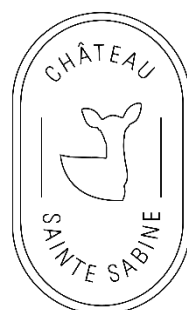


Époisses fermier



Sablé viennois à la cazette du Morvan,
chocolat grand cru Valrhona et crémeux Gianduja,
espuma au miel du Château

Menu à 180 euros par personne, hors boissons



Château Sainte Sabine

8 Route de Semur – 21320 SAINTE SABINE

Tel : 03 80 49 22 01 – info@saintesabine.com – www.saintesabine.com

