



Soirée Chasse au Château Sainte Sabine

Samedi 4 Novembre 2017
à partir de 19h15

Sébastien Henry, le chef du Château Sainte Sabine, vous surprendra avec son Menu à cinq plats sur le thème de la chasse.

Les Sonneurs de Trompe de la Vallée de l'Ouche auront le plaisir de vous accueillir sur le perron du Château et animeront l'une de nos plus belles soirées d'automne.



Tarif : 110 € par adulte, boissons comprises
Réservation demandée auprès du Château Sainte Sabine

Tel : 03 80 49 22 01 – info@saintesabine.com – www.saintesabine.com
Château Sainte Sabine – 8 Route de Semur – 21320 Sainte Sabine / Pouilly en Auxois



Menu Chasse

Boudin blanc de perdreau

Confiture d'oignons et pommes vertes, espuma au vin jaune

★★★★★

Pressé de faisan

Foie gras et légumes d'automne,
fruits en pickles au vinaigre de xérès

★★★★★

Pigeon ramier en bouillon façon ramen

Nouilles sautées, chou vert et carottes de la ferme des Zacheries

★★★★★

Lièvre à la Royale

Mousseline de topinambours à la fève de Tonka,
gnocchi de châtaigne et girolles, sauce civet au Guanaja

★★★★★

Citeaux truffé

Salade de moutarde aux noix et pain toasté aux fruits secs

★★★★★

Palet or croustillant au chocolat Manjari

Crème glacée aux cèpes et tuiles au grué de cacao

*Réservation conseillée – 110 euros par personne
(apéritif, menu, une sélection de vins, eaux minérales, café)*