

Les entrées

*Terrine de foie gras de canard façon torchon,
Chutney de fraises et betteraves comme un macaron, mesclun à l'huile
d'olive
26 euros*



*Mille-feuilles d'asperges,
Vinaigrette gourmande aux morilles
22 euros*



*Ravioles joyeuses de betteraves Chiogga au homard,
Au brillat frais et à l'aneth
24 euros*



*Escargots de Bourgogne et artichauts poivrade,
Ecume à la reine de Dijon
21 euros*

*Cuisine faite maison à partir de produits bruts
Prix net, service compris*

Les poissons

*Risotto de crevettes et noix de st jacques aux asperges vertes,
Emulsion au vin blanc*

35 euros



*Filet de bar poêlé à l'huile d'olive,
Embeurrée d'orange et asperges vertes*

28 euros



*Pavé de sandre et marinière de coques,
Légumes nouveaux justes croquants*

29 euros

*Cuisine faite maison à partir de produits bruts
Prix net, service compris*

Les viandes

*Filet de Charolais cuit au sautoir,
Panier de légumes et confit d'échalotes*

38 euros



*Rouelle de gigot d'agneau de lait,
Mille-feuilles de carottes et tomates confites, jus au thym*

29 euros



*Volaille de Bresse cuite de deux façons,
Mousseline de petits pois et tomates confites*

28 euros

*Notre filet de Charolais est né, élevé et abattu en France
Cuisine faite maison à partir de produits bruts
Prix nets, service compris*

Les desserts

Palette de fruits et sorbets

14 euros



Le citron dans tous ses états

14 euros



Le jardin exotique

14 euros



La passion du golf

14 euros



*Cuisine faite maison à partir de produits bruts
Prix net, service compris*

Menu découverte

84 euros

Terrine de foie gras de canard façon torchon,
Chutney de fraises et betterave comme un macaron, mesclun à l'huile d'olive



Risotto de crevettes et noix de st jacques aux asperges vertes,
Emulsion au vin blanc



Pause glacée



Rouelle de gigot d'agneau de lait,
Mille-feuilles de carottes et tomates confites, jus au thym



Chariot de fromages



La passion du golf

Cuisine faite maison à partir de produits bruts
Prix net, service compris

Menu du Château

54 euros

Mille-feuilles d'asperges,
Vinaigrette gourmande aux morilles

OU

Ravioles joyeuses de betteraves Chiogga au homard,
Au brillat frais et à l'aneth



Volaille de Bresse cuite de deux façons,
Mousseline de petits pois et tomates confites

OU

Filet de bar poêlé à l'huile d'olive,
Embeurrée d'orange et asperges vertes



Chariot de fromages



Le citron dans tous ses états

OU

Le jardin exotique
Cuisine faite maison à partir de produits bruts
Prix net, service compris