

Fruit

Fleur

Feuille

Racine

Les jours **pruits** et

fleurs, le vin rigole.

Et nous avec.

Les jours **racines** ou

feuilles, il peut

éventuellement grimacer

un tantinet alors on a la

solution. Où est

passée la carafe ?

Consommer mieux,

C'est le leitmotiv du Castel.

Notre Chef Olivier travaille désormais avec des **producteurs**

locaux qui respectent la culture du vivant.



Nous avons notre **potager** et

6 belles poules de chez Fred Ménager.

Un « nouveau » mode de consommation qui résonne chez

nous, pour vous.

Merci à nos fournisseurs locaux

Léonor Kremp, La ferme la Bussière | Bœuf Bio

Charles Henri François, Ferme de Cères | Céréales

Fromagerie Delin | Fromages

Fromagerie Alain Heiss | Fromages

Hervé | Escargot dijonnais

Simon Colin | pêcheur professionnel de Saône

Amandine Deschamps | Herbes aromatiques



Ludovic Maret, Poulet Compagnie | Volailles et fruits

Le Moulin de Leopaul | Pâtes Bio

GAEC du Pontot | Œufs



Casse-croûte A partager

Pâté en croûte du Chef  L'incontournable	12€
Jambon Persillé du Castel	9€
Saumon fumé, crème citronnée	9€
Planche de charcuterie « bio un groin de paradis »	20€
Copeaux de jambon ibérique (50gr) copeaux de parmesan vinaigre balsamique	24€
 La timbale de frites maison	6€
Terrine de Campagne	14€
Mini Cœur d'Artichaut	12€
Ventrèche de thon	19€
Tarama de homard	17€
Sardines à l'huile d'olive	12€

MENU

40 €

Rafraichit de courgettes « d'Antoine » au basilic, œufs du Pontot

Longe de porc de « Un Groin de Paradis », champignons du moment, crème dijonnaise

Crème brûlée au pain d'épices de la maison « Mulot et Petitjean », sorbet fraises



MENU DU JOUR

Servi au déjeuner, du lundi au vendredi
(Excepté les jours fériés)
A l'ardoise

2 services **30 €** 3 services **35 €**

LA TABLE D'OLIVIER

Menu en 4 services
Au choix du Chef Olivier Perreaut
Sur réservation
80 €

MENU LOUVETEAU

De 6 à 12 ans

Sirop | Plat | Dessert
12 €

Sirop | Burger du Castel 100 % local | Dessert
14 €

BRUNCH

Tous les dimanches midi

49 €

Enfants de 6 à 12 ans

29 €



ENTREES

Salade Caesar du « Castel »  L'incontournable	16€
Saumon en Gravelax jaune d'œuf confit du « Pontot » betterave acidulée	18€
Œuf en meurette à notre façon	16€
Ceviche de truite BIO de l'Yonne fruits exotiques	26€

PLATS

Tartare de bœuf « bio » salade frites	25€
Escargots de Bourgogne petit-pois « Bio » jus réduit	24 €
Burger du Castel 100 % local frites  L'incontournable	22 €
Cœur de ris de veau français émulsion à l'oignon doux sauce à la bière brune « Mandubienne »	37€
Blanc de turbot risotto croustillant crème de Champagne	35€

FROMAGES DE LA REGION

Fromages affinés Maison « Gaugry » et « Alain Hess »	14€
--	------------

GOURMANDISES

Café gourmand	11€
Pavlova framboises de « Ludovic » glace yaourt maison	11€
Finger pistache citron crémeux miel de bourgogne	12€
Rhubarbe pochée confit de fraise sorbet acidulé	12€