



BONJOUR. BIENVENUE.

Le Chef Sébastien Myet et son équipe
ont le plaisir de vous présenter

LA CARTE À PARTAGER

LES ENTRÉES. LES PLATS DE POISSONS OU
DE VIANDES. LE CHARIOT DE FROMAGES
ET LES DESSERTS

LES MENUS EN 3 OU 4 SERVICES

LE MENU 100% CÔTE-D'OR



CASTEL
DE TRES GIRARD

REMERCIEMENTS

GERARD CHEVILLARD L CHAMPIGNONS

YANN BEZEUX L TRUFFES

FROMAGERIE DELIN L FROMAGES

LUDOVIC MARET POUL'ET COMPAGNIE L VOLAILLES ET FRUITS

FERME FRUIROUGE L CONFITURES, KETCHUPS ET MOUTARDE DE

CASSIS

POTAGER DES DUCS L LEGUMES ET HERBES AROMATIQUES

UN GROIN DE PARADIS L COCHON BIO

L'ESCARGOT DIJONNAIS L ESCARGOTS





À PARTAGER

Une pièce charcutière

12€

Un poisson mariné ou fumé

12€

Beignets de crevettes
Sauce aigre douce épicée

12€

MENU ENFANT

15€

SUGGESTIONS

Côte de bœuf à partager

100€ / kg

Lièvre à la royale

45.00€

LES ENTRÉES

Coquillages

En bouillon aux baies de timut,
Risotto de céleri
26€

Foie Gras

A la vanille de Madagascar,
Potimarron en texture
29€

Saint Jacques

Crèmeux de topinambour aux noisettes,
Truffe et vinaigrette aux herbes
32€





LES POISSONS

Rouget Grondin

En croûte de clémentine, endives confites,
Jus d'arêtes
39€

Turbot

Condiment grenobloise,
Pressé de pommes de terre et cresson
42€

LES VIANDES

Dos de cerf

Sauce grand veneur, praliné de panais
Et châtaigne
39€

Perdreau Rôti

Déclinaison de betteraves et pholiotés
42€

LES FROMAGES

Chariot de fromages

14€

LES DESSERTS

Sablé cacao

Crèmeux chocolat Komuntu 80%, poire, praliné sarrasin

14€

Biscuit craquant

Crème légère au yuzu, confit Kalamansi, litchi de la réunion

14€

Ananas Victoria Rôti,

au fruit de la passion, tube de meringue

Espuma à l'estragon

14€

Crêpes Suzette

Aromatisées au Grand Marnier et flambées au Cognac

18€





MENU TROIS SERVICES

59€

Coquillages

ou

Foie gras

-

Rouget Grondin

ou

Dos de cerf

-

Biscuit craquant

ou

Sablé cacao

MENU QUATRE SERVICES

79€

Saint Jacques

-

Turbot

-

Perdreau Rôti

-

Ananas Victoria Rôti





MENU 100% CÔTE-D'OR
40€

L'escargot,
Façon meurette, foccacia toastée
et crème d'ail

-

Poitrine de cochon,
Confite aux épices, carottes, gingembre

-

Pressé de pommes Pinova ,
Crème légère à la vanille et sorbet cassis

