

### Menu Gourmand

Sphère de foie gras mi cuit, coeur de betterave,  
orange en texture et vin rouge sucré  
Ou  
Escargots au beurre d'amande, "caviar" de  
pontarlier anis, ail, persil et trompettes de la mort  
\*\*\*\*\*  
Colonel-moutarde  
\*\*\*\*\*  
Filet de rouget barbet, cocos blancs au chorizo, ail  
noir, ketchup de piquillos  
Ou  
Demi pigeonneau désossé, lard confit, potiron,  
champignons en variation et betteraves  
\*\*\*\*\*  
Assiette de 3 fromages (+ 4 €)  
\*\*\*\*\*  
Dessert à la carte  
(à commander de préférence en début de repas)

42 €

### Menu Voyage

Champignons d'ici et d'ailleurs réunis dans une  
poêlée, velouté de champignons en chantilly chaude  
Ou  
Crème de chou fleur et chou fleur rôti, huile de  
romarin, truffe et croûtons au comté  
\*\*\*\*\*  
Rognon de veau, miel et moutarde en grains,  
mousseline de courge aux épices et betteraves  
Ou  
Blanc de seiche grillé, riz noir vénéré à l'encre, huile  
au chorizo, gelée safranée et poivrons piquillos  
\*\*\*\*\*  
Assiette de 3 fromages (+ 4 €)  
\*\*\*\*\*  
Dessert à la carte  
(à commander de préférence en début de repas)

32 €

### Menu Létable du château

*Autour de la truffe*

Mise en bouche d'oeufs brouillés à la truffe  
\*\*\*\*\*  
Chou fleur rôti et sa crème Dubarry truffée  
\*\*\*\*\*  
Noix de Saint Jacques au beurre de truffe sur un tapis de sous bois  
\*\*\*\*\*  
Pause glacée  
\*\*\*\*\*  
Filet de boeuf blonde de galice, truffe, betteraves rôties et en jus  
\*\*\*\*\*  
Parfait glacé aux pépites noires, sauce caramel et noisette macaron

64 €

### Menu Éphémère

Composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert  
*Changeant au fil du temps et du marché.*  
Servi uniquement le midi en semaine, hors jours de fêtes  
20 €

### Jeune gourmet

Un plat et un dessert, élaborés selon le marché.  
*Menu servi aux enfants de moins de 10 ans*  
9 €