



MENU GASTRONOMIQUE 57 €

Inspiré de notre Carte, proposé en petites portions

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

LA MISE EN BOUCHE



L'ASPERGE VERTE

Un velouté rafraîchi à l'huile de truffe, salpicon de caille et magret fumé, les pointes en salade



LE HOMARD BLEU

Servi sur sa salade de lentilles vertes du Puy et saucisse de Morteau du Saugy, jus de carapaces réduit



LA SOLE

Les goujonnettes poêlées sur une mousseline de petits pois, coulis de poivron et piment d'Espelette



LE CITRON

Une pause fraîcheur



LE LAPIN

Le râble farci aux escargots de Bourgogne, fine purée de Rattes au Plaisir au Chablis



LE FROMAGE

De la maison Gaugry et de nos provinces



LE PRE DESSERT



LA FRAISE

Déclinée dans une panna cotta vanille, crémeux mentholé et salade fraîche au vieux balsamique



MENU DEGUSTATION 41 €

LA MISE EN BOUCHE



LE FOIE GRAS DE CANARD

Une terrine aux morilles et vin jaune, confit d'échalotes au vinaigre de Barolo et pain au lard



LE LIEU JAUNE

Un pavé rôti, fricassée de légumes primeurs et émulsion à la citronnelle



LA VOLAILLE DE BRESSE

Simplement rôtie aux asperges vertes et jus réduit au poivre de Sarawak



LE FROMAGE

De la maison Gaugry et de nos provinces



LE PRE DESSERT



LA CERISE

Une mousse dans sa coque de chocolat blanc,
petite gelée de griottes confites et glace Amaretto



CARTE PRINTEMPS - ETE

LES ENTREES

LE FROMAGE DE L'ABBAYE DE CITEAUX 18 €

Décliné en cannellonis Parmentier, en croustillant, et en crème glacée, vinaigrette à la moutarde au cassis de la Maison Fallot

LE HOMARD BLEU 28 €

Servi sur sa salade de lentilles vertes du Puy et saucisse de Morteau du Saugey, jus de carapaces réduit

L'ESCARGOT DE BOURGOGNE 24 €

Une fricassée au coulis de persil plat et ail confit, croustillant de pied de porc à la moutarde de Bourgogne

L'ASPERGE VERTE 25 €

Un velouté rafraîchi à l'huile de truffe, salpicon de caille et magret fumé, les pointes en salade

LE FOIE GRAS DE CANARD 27 €

Une terrine aux morilles et vin jaune, confit d'échalotes au vinaigre de Barolo et pain au lard

LES POISSONS

LA SOLE 29 €

Les goujonnettes poêlées sur une mousseline de petits pois, coulis de poivron et piment d'Espelette

LE LIEU JAUNE 26 €

Un pavé rôti, fricassée de légumes primeurs et émulsion à la citronnelle

LE ROUGET BARBET 27 €

Les filets sautés et confit de courgette au basilic, sauce vierge à l'huile d'olive Di Molfetta et Vigna Oro

LA LANGOUSTINE 30 €

Rôtie aux pousses de soja, caviar d'aubergine à la coriandre fraîche et huile de pépin de courge



LES VIANDES

LE VEAU 29 €

Le filet mignon comme un saltimbocca au jambon du Morvan, champignons de saison poêlés

LE LAPIN 27 €

Le râble farci aux escargots de Bourgogne, fine purée de rattes au Plaisir au Chablis

LE BŒUF CHAROLAIS 31 €

(140 g)

Le filet en tournedos, fricassée d'artichauts poivrée, jus aux anchois et curry

LA VOLAILLE DE BRESSE 28 €

Simplement rôtie aux asperges vertes et jus réduit au poivre de Sarawak

LES DESSERTS

A commander en début de repas ou délai d'attente 20 mn

LE PLATEAU DE FROMAGES 10 €

Frais et affinés de la maison Gaugry

LA CERISE 11 €

Une mousse dans sa coque de chocolat blanc,
petite gelée de griottes confites et glace Amaretto

LA FRAISE 11 €

Déclinée dans une panna cotta vanille,
crèmeux mentholé et salade fraîche au vieux balsamique

LES FRUITS EXOTIQUES 11 €

Une salade dans sa verrine et sabayon de rhum vieux Martiniquais, biscuit fourré coco et sorbet

LE CHOCOLAT TAÏNORI 12 €

Dans sa tasse chocolatée et capuccino de yuzu, sorbet citron vert et jus au gingembre confit

CHÂTEAU DE SAULON

HÔTEL*** RESTAURANT

MENU ENFANT

Plat et dessert..... 10 €

Entrée, plat et dessert..... 15 €

Assiette de crudités
Ou
Assiette de saumon fumé



Filet de poisson du marché et pâtes fraîches
Ou
Filet de Bœuf poêlé nature et pommes frites



Coupe de glaces, sorbets et sa chantilly