



# LE CASTELET

## SAVEURS DU TERROIR

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT **39.50€**  
ENTRÉE/PLAT/FROMAGE OU DESSERT **47.50€**

### ENTRÉES

Panna cotta d'asperges vertes,  
gravlax de saumon

Oeuf basse temperature, crème  
d'époisses, risottoni

Fricassée d'escargots sauvages de  
bourgogne et morilles

Tataki de betteraves rouges, féta  
de chèvre et velours balsamique 

### PLATS

La recette de Mamie Georgette  
Voir ardoise

Le retour de pêche de Papy Hippolyte  
Voir ardoise

Magret de canard à la chambourdine

Le panier de Tatie Suzie   
Voir ardoise

### DESSERTS

Nougat à la pistache, crème citron

Croq' chou, crème glacée pop corn,  
caramel au beurre salé

Mousse au chocolat praliné, crumble

Assiette de fromages AOP

## SAVEURS DU TERROIR

STARTER/MAIN COURSE OR MAIN COURSE/DESSERT **39.50€**  
STARTER/MAIN COURSE/CHEESE OR DESSERT **47.50€**

### STARTERS

Green asparagus panna cotta,  
salmon gravlax

Slow cooked egg, époisses cream,  
risottoni

Burgundy wild snails and morels

Beets tataki, goat cheese feta and  
balsamic vinegar 

### PLATS

La recette de Mamie Georgette  
check board

Le retour de pêche de Papy Hippolyte  
check board

Duck breast with raspberry liquor sauce

Le panier de Tatie Suzie   
check board

### DESSERTS

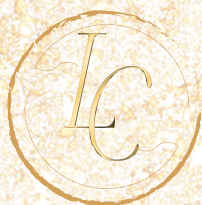
Pistachio nougat, lemon curd

Croq' chou pop corn, ice cream, salted  
butter caramel

Chocolate mousse, crumble


Cheese plate

**Tous nos prix sont indiqués en TTC.**  
**All the taxes are included in our prices, service included**




# LE CASTELET

## STARTERS

Green asparagus panna cotta, salmon gravlax	16€
Slow cooked egg, époisses cream, risottoni	16€
Burgundy wild snails and morels	16€
Beets tataki, goat cheese feta and balsamic vinegar 	15€

## MAIN COURSES

La recette de Mamie Georgette check board	27€
Le retour de pêche de Papy Hippolyte check board	27€
Magret de canard à la chambourdine	27€
Le panier de Tatie Suzie  check board	25€

## DESSERTS


Pistachio nougat, lemon curd	14€
Croq' chou pop corn, ice cream, salted butter caramel	14€
Chocolate mousse, crumble	14€

Tous nos prix sont indiqués en TTC.




# LE CASTELET

## ENTRÉES

Panna cotta d'asperges vertes, gravlax de saumon	16€
Oeuf basse temperature, crème d'époisses, risottoni	16€
Fricassée d'escargots sauvages de bourgogne et morilles	16€
Tataki de betteraves rouges, féta de chèvre et velours balsamique 	15€

## PLATS

La recette de Mamie Georgette Voir ardoise	27€
Le retour de pêche de Papy Hippolyte Voir ardoise	27€
Magret de canard à la chambourdine	27€
Le panier de Tatie Suzie  Voir ardoise	25€

## DESSERTS

Nougat à la pistache, crème citron	14€
Croq' chou, crème glacée pop corn, caramel au beurre salé	14€
Mousse au chocolat praliné, crumble	14€

Tous nos prix sont indiqués en TTC.