




## *Les Entrées*

- ◆ *Salade Mixte Fraicheur du Châtel* 
- ◆ *Noix de Saint-Jacques, au Beurre d' Agrumes*  
*Et sa Fondue de Poireaux*
- ◆ *Ceviche de Saumon aux Pamplemousses*  
*Citron et Orange*
- ◆ *Cassolette d' Escargots de Bourgogne au Petit Chablis*
- ◆ *Escalope de Foie Gras Poêlée au Porto*  
*Et Mangue + 6.00 €*
- ◆ *Foie Gras de Canard Frais Maison,*  
*Pain aux Fruits et Compote de Figue*

## *Les Plats*

- ◆ *Suprême de Poulet Bio Contisé au Chorizo, Crème Poivron*
  - ◆ *Filet de Bœuf de Montagne à la Truffe et Fleurs de Sel*
    - ◆ *Tournedos de Filet de Canard Sauce Foie Gras*
    - ◆ *Ris de Veau aux Morilles Sauce Porto + 7.50 €*
- ◆ *Brochettes de Lotte aux Pêches sur Polenta aux Fruits Secs*
  - ◆ *Grosses Crevettes aux Basilic et son Riz Noir*
  - ◆ *Homard Bleu de l'Atlantique Rôti + 17.50 €*