Les jours **fruits** et **fleurs**, le vin rigole.

Et nous avec.

Les jours **racines** ou **feuilles**, il peut éventuellement grimacer un tantinet alors on a la solution. Où est passée la carafe ?

Consommer mieux,

C'est Leitmotiv du Castel.
Notre Chef Olivier travaille désormais avec des **producteurs locaux** qui respectent la culture du vivant.

Nous avons notre **potager** et
6 belles poules de chez Fred Ménager.
Un « nouveau » mode de consommation qui résonne chez nous, pour vous.

Merci à nos fournisseurs locaux

Léonor Kremp, La ferme la Bussière | Bœuf Bio
Charles Henri François, Ferme de Cérès | Céréales
Fromagerie Delin | Fromages
Fromagerie Alain Heiss | Fromages
Hervé | Escargot dijonnais
Simon Colin | pêcheur professionnel de Saône
Amandine Deschamps | Herbes aromatiques
Ludovic Maret, Poul'Et Compagnie | Volailles et fruits
Le Moulin de Leopaul | Pâtes Bio
GAEC du Pontot | Œufs
Ferme Fruirouge | Confitures, ketchup & moutarde de cassis

Racine

Feuille

Fleur

Fruit

LOCAVORE

AGRICULTURE RAISONNÉE

Casse-croûte

A partager

Pâté en croûte du Chef	12€
Jambon Persillé du Castel *L'incontournable*	9€
Saumon fumé, crème citronnée	9€
Planche de charcuterie « bio un groin de paradis »	20€
La timbale de frites maison	6€

Castel's POTAGER

Wine

MENU

40€

L'œuf du « GAEC » du Pontot en meurette

Jambon snaké « un groin de paradis »
Asperges et jus au parfum de merguez

Tarte aux pommes roulées, crème et fraîcheur birlou

SAVOIR-FAIRE 100 % CÔTE-D'OR
LE DÉPARTEMENT

MENU DE LA SEMAINE

Servi uniquement au déjeuner, du lundi au vendredi
(Excepté les jours fériés)
A l'ardoise
2 services 30€ 3 services 35€

LA TABLE D'OLIVIER

Menu en 4 services
Au choix du Chef Olivier Perreaut
80€

MENU LOUVETEAU

De 6 à 12 ans
Sirop | Plat | Dessert
12€
Sirop | Burger du Castel 100 % local | Dessert
14€

BRUNCH

Tous les dimanches midi
55 €
Enfants de 6 à 12 ans
30 €

CASTEL DE TRES GERARD

Entrees

Salade d'asperges | œuf mollet | vieux comté de chez « Marcel Petite »	19€
Risotto d'escargots d'Hervé à la chlorophylle | crème de fenouil	24€
Opéra de foie gras | anguille fumée | pomme verte	26€
Tartare de veau | sésames, coriandre | pomme pont-neuf | crème de mâche iodée	26€

Plats

Lieu jaune légèrement fumé | crème de coques au safran « Joël Patin »	32€
Volaille « Ludovic Maret » façon poule au pot | truffes melanosporum	34€
Médaillon de sandre lardé en matelote | mousseline de céleri	36€
Tourte de pigeons « Patrice Sanchez » au foie gras | sauce salmis	42€

Fromages de la region

Fromages affinés Maison « Gaugry » et « Alain Hess »	14€

Gourmandises

Café gourmand	11€
Sablé breton | confit de coing | espuma bergamote	12€
Biscuit Sacher | crémeux Valrhona 66 % | confit cassis	12€
Crème brûlée citron vert | mousse cacahuète | sorbet mangue	12€

*Notre liste des allergènes est disponible sur demande