

Fruit

Fleur

Feuille

Racine

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 ?



Casse-croûte A partager

Pâté en croûte du Chef	L'incontournable	12 €
Jambon Persillé du Castel		9 €
Saumon fumé, crème citronnée		9 €
Mini cœur d'artichauts		12 €
Planche de charcuterie		20 €
Copeaux de jambon ibérique (50gr), tomme de brebis, vinaigre balsamique		24 €
La timbale de frites maison		5 €
Anchois légèrement fumés « boquerones » (100gr)		17 €
Mini Sardines à l'huile d'olive		12 €
Tarama de Homard		17 €
Rillettes de Poulet rôti		14 €

MENU DU MIDI

2 services **30 €**

3 services **35 €**

à l'ardoise

Du Lundi au Samedi

MENU DU SOIR

2 services **30 €**

3 services **35 €**

à l'ardoise

LA TABLE D'OLIVIER

Menu en 4 services en cuisine
à côté du Chef Olivier Perreaut
Sur réservation jusqu'à 8 personnes

80 €

MENU LOUVETEAU

De 6 à 12 ans

Sirop | Plat | Dessert

12 €

Sirop | Burger du Castel 100 % local | Dessert

Consommer mieux,

C'est le nouveau 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
Mme DA SILVA | Légumes bio
Charles Henri François, Ferme de Cérés | Céréales
Fromagerie Delin | Fromages
Fromagerie Alain Heiss | Fromages
Hervé | Escargot dijonnais
Simon Colin | pêcheur professionnel de Saône
Amandine Deschamps | Herbes aromatiques
Brasserie des 3 fontaines | Vinaigre de bière
Gerard Chevillard | Cueillette de champignons

ENTREES

Salade Caesar du « Castel »	L'incontournable	16 €
Velouté de cèpes noix charcuterie du Morvan		21 €
Filet de perchette légumes croquants crème homardine		17 €
Œuf en meurette à notre façon		16 €

PLATS

Rognon de veau tagliatelles maison sauce Gaston Gerard		24 €
Noix de Saint-Jacques et son bouillon Champignons Jambon Ibérique		34 €
Bavette de bœuf franc-comtoise sauce échalotes frites maison Salade		26 €
Burger du Castel 100 % local frites	L'incontournable	22 €
Cœur de ris de veau français pomme boulangère jus au poivre Kampot		37 €
Blanc de turbot Risotto croustillant Crème de champagne		35 €

FROMAGES DE LA REGION

Fromages affinés Maison « Delin » et « Alain Hess »	14 €
---	-------------

GOURMANDISES

Crêpes Suzette	16 €
Café gourmand	11 €
Mont Blanc cassis de Bourgogne	11 €
Craquant aux coings pomme verte sorbet citron jaune	11 €
Moelleux noisettes Craquant chocolat noir Fleur de sel	11 €