

**F**ruit

**F**leur

**F**euille

**R**acine

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  <b>L'incontournable</b>	<b>12 €</b>
Jambon Persillé du Castel	<b>9 €</b>
Saumon fumé, crème citronnée	<b>9 €</b>
Mini cœur d'artichauts	<b>12 €</b>
Planche de charcuterie	<b>20 €</b>
 La timbale de frites maison	<b>5 €</b>
Anchois légèrement fumés « boquerones » (100gr)	<b>17 €</b>
Mini Sardines à l'huile d'olive	<b>12 €</b>
Tarama à la truffe d'été	<b>16 €</b>
Rillettes du moment	<b>14 €</b>

## 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

### 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 

## ENTREES

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

## PLATS

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

## FROMAGES DE LA REGION

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

## GOURMANDISES

Café gourmand	<b>11 €</b>
Mont Blanc   cassis de Bourgogne	<b>11 €</b>
Craquant aux coings   pomme verte   sorbet citron jaune	<b>11 €</b>
Moelleux noisettes   Craquant chocolat noir   Fleur de sel	<b>11 €</b>