

Fruit

Fleur

Feuille

Racine

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

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 ?



Castel's POTAGER



Casse-croûte A partager

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

MENU

40€

L'œuf du « GAEC » du Pontot en meurette

Truite de Côte d'Or, crème de champagne à l'oseille

Tarte aux pommes roulées, crème et fraîcheur birlou



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
30€

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€



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€
Médaille 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