



Casse-croûte

12'00 – 22'00

A partager

Pâté en croûte du Chef	9 €	
Saumon fumé, beurre demi-sel	9 €	
Boudin noir aux pommes	8 €	
Planche de charcuterie	18 €	

La timbale de frites maison 4 €



Carte sur votre téléphone avec notre QR code



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



5 belles **poules** de chez Fred Ménager.

Un « nouveau » mode de consommation qui résonne chez nous, pour vous.

Merci à nos fournisseurs locaux

La ferme la Bussière | Bœuf

Mme DA SILVA | Légumes bio

Patrice SANCHEZ | Pigeon

Ferme de Cérès | Céréales

M. TOURRE | Huile d'olive de Nyons

Poul'et compagnie | Volaille

Delin | Fromages



MENU DU MIDI

2 services 24 €

3 services 28 €

Du lundi au samedi

MENU DU SOIR

3 services

38 €

LA TABLE D'OLIVIER

Menu en 4 services en cuisine à côté du Chef Olivier Perreaut

Sur réservation jusqu'à 8 personnes

50 €

MENU LOUVETEAU

De 6 à 12 ans

Sirop | Plat | Dessert

12 €

UN DIMANCHE A MOREY

BRUNCH 45 €

De 6 à 12 ans 22 €



ENTREES

Ceviche de truite bio de l'Yonne | agrumes 16 €

Betterave | Chèvre | Graines de courge 16 €

Légumes en salade | Jambon cru fumé 14 €

Légumes frais | brebis | extrait de jus de tomate 14 €

Œufs Bio | truffe d'été de Bourgogne | comté 21 €

Carpaccio de bœuf Ferme la Bussière 14 €

PLATS

Œufs Meurette 14 €

Côte de bœuf | frites [pour 2] Ferme la Bussière 90 € le kilo

Pigeon de Corton | risotto d'épeautre | sauce salmis 32 €

Bar | ratatouille | herbes aromatiques 26 €

Tartare de bœuf frites Ferme la Bussière 23 €

FROMAGES DE LA REGION

Fromages affinés Maison Delin & Chèvrerie de Rémy 10 €

GOURMANDISES

Millefeuille | vanille de Madagascar | caramel beurre salé 13 €

Salade de fruit | sorbet 10 €

Pavlova | chantilly | Fruits rouges 10 €

Parfait glacé | menthe | verveine | framboises de Ludo 10 €