

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 €
La timbale de frites maison		5 €
Jambon Ibérique Bellota (50gr)		29 €
Anchois légèrement fumés « boquerones » (100gr)		17 €
Ventrèche de Thon à l'huile d'olive		19 €
Mini Sardines à l'huile d'olive		12 €
Tarama à la truffe d'été		16 €



MENU DU MIDI

2 services **28 €**

3 services **32 €**

Du Lundi au Samedi

MENU DU SOIR

3 services à l'ardoise

35 €

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

14 €



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
1 belle poule 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
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 €
Asperges BIO œuf fermier mollet ail des Ours		19 €
Opéra de foie gras, cœur d'artichaut BIO, Gelée d'agrumes		26 €
Œuf en meurette à notre façon		16 €

PLATS

Truite BIO de Crisenon et ses œufs Asperges vertes		30 €
Tartare de bœuf BIO du Castel, frites maison		24 €
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 Sansho		37 €
Blanc de turbot Risotto croustillant Crème de champagne		32 €

FROMAGES DE LA REGION

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

GOURMANDISES

Café gourmand		11 €
Mousse au lait d'amande compotée de pomme-gingembre		11 €
Ananas rôti émulsion lait de coco sorbet exotique		11 €
Crèmeux chocolat noir extra bitter orange bio crumble de cacao		13 €