

Fruit

Fleur

Feuille

Racine

Les jours **pruits** et

leurs, le vin rigole.

Et nous avec.

Les jours **racines** ou

peuilles, il peut

éventuellement grimacer
un tantinet alors on a la
solution. Où est
passée la carafe ?



Casse-croûte

12'00 – 22'00

Maison

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

A partager

La timbale de frites maison



4 €



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 cinq 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
 Poulet compagnie | Volaille
 Delin | Fromages

Carte sur votre téléphone avec notre QR code



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 frite Ferme la Bussière **23 €**

FROMAGES DE LA REGION

Plateau de fromages affinés Maison Delin **10 €**
Chèvrerie de Rémy

GOURMANDISES

Millefeuille à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé **13 €**

Salade de fruit | sorbet **10 €**

Pavlova | chantilly | Fruits rouges **10 €**

Parfait glacé, menthe, verveine du jardin, framboises de Ludo **10 €**