

**F**ruit

**F**leur

**F**euille

**R**acine

Les jours **fruits** et

**leurs**, 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>
Saumon fumé, crème citronnée		<b>9 €</b>
Planche de charcuterie		<b>20 €</b>
La timbale de frites maison		<b>4 €</b>
Tarama truffes d'été		<b>10 €</b>
Mini Fayet Catalan		<b>9 €</b>
Houmous et chorizo Ibérique		<b>8 €</b>
Jambon Ibérique Bellota (50gr)		<b>29 €</b>
Mini cœur d'Artichauts		<b>12 €</b>
Anchois légèrement fumés « boquerones » (100gr)		<b>17 €</b>
Toasts de Truffe fraîche		<b>20 €</b>
Jambon Persillé du Castel		<b>9 €</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

3 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  
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 **26 €**

3 services **30 €**

Du lundi au dimanche

### MENU DU SOIR

3 services à l'ardoise

**30 €**

### 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 €**



### ENTREES

Escargots d'Hervé   risotto mousse de laitue   champignons du moment		<b>22 €</b>
Ceviche de truite bio   agrumes   crème acidulée à la moutarde de cassis	<b>L'incontournable</b>	<b>20 €</b>
Salade de poireau bio en mimosa   croustillant de Comté 18 mois		<b>16 €</b>
Œuf en meurette du « Castel »		<b>16 €</b>

### PLATS

Homard en raviole à la Florentine   Sauce Civet		<b>26 €</b>
Pressé d'épaule d'agneau confite   fenouil et abricots		<b>24 €</b>
Tartare de bœuf BIO du Castel, frites maison		<b>24 €</b>
Bavette de Bœuf Angus   Sauce Echalotes   Frites Maison   Salade		<b>24 €</b>
Burger du Castel 100 % local   frites	<b>L'incontournable</b>	<b>19 €</b>
Côte de Bœuf « Angus » pour 2 personnes		<b>70 €/kg</b>

### FROMAGES DE LA REGION

Fromages affinés Maison Delin		<b>11 €</b>
-------------------------------	--	-------------

### GOURMANDISES

Pavlova Verveine   framboise de Ludovic Maret   sorbet fraise		<b>10 €</b>
Millefeuille à la vanille bourbon   caramel et noisette bio		<b>10 €</b>
Crêpes Suzette		<b>15 €</b>
Tartelette chocolat   crème brûlée à l'orange   glace chocolat		<b>12 €</b>