

Fruit

Fleur

Feuille

Racine

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	L'incontournable	12 €
Jambon Persillé du Castel		9 €
Saumon fumé, crème citronnée		9 €
Cœur d'Artichauts		12 €
Planche de charcuterie		20 €
La timbale de frites maison		4 €
Mini Sardine à l'huile d'olive		12 €
Tarama à la truffe		9 €
Jambon Ibérique Bellota (50gr)		29 €
Anchois légèrement fumés « boquerones » (100gr)		17 €
Toasts de Truffe fraîche		20 €
Ventrèche de Thon à l'huile d'olive		19 €



P

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

30 €

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

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



ENTREES

Velouté de châtaignes bio magret de canard fumé « Maison » Huile de noix	18 €
Carpaccio de Saint Jacques Truffes de Bourgogne Mousseline de chou-fleur	29 €
Salade de poireau bio en mimosa croustillant de comté 18 mois	16 €
Œuf en meurette du « Castel »	L'incontournable 16 €

PLATS

Homard en raviole à la Florentine sauce civet	26 €
Pressé d'épaule d'agneau confite fenouil et figues de Solliès	24 €
Tartare de bœuf BIO du Castel, frites maison	24 €
Bavette de bœuf Angus sauce échalotes frites maison Salade	24 €
Burger du Castel 100 % local frites	L'incontournable 19 €
Dos de biche grand veneur mousseline de céleri endive poêlée	35 €
Lièvre à la royale tagliatelles aux truffes	42 €

FROMAGES DE LA REGION

Fromages affinés Maison « Delin » et « Alain Hess »	11 €
---	-------------

GOURMANDISES

Mont Blanc cœur de cassis crème de marrons	10 €
Millefeuille à la vanille bourbon compotée de coing	10 €
Crêpes Suzette	L'incontournable 15 €
Tartelette chocolat crème brûlée à l'orange glace chocolat	12 €