

Fruit, Fleur, Feuille ou Racine ?

Casse-croûte à partager 12'00 – 22'00

Boudin noir aux pommes 8 €

Pâté en croûte 9 €

Planche de charcuteries 18 €

Cœur d'artichauts 9 €

Pétales de tomates séchées 12 €

Volcan de Pata Negra 18 €

Anchois légèrement fumés 9 €

Cocktail d'olives 6 €

Casse-croûte de Noël 12'00 – 22'00

Coupe de Champagne « Blanc de Craie » Henri Giraud 12 €

Coupe de Champagne rosé « de Saignée » Larmandier-Bernier 15 €

Tarama au Yuzu & pain grillé 9 €

Tarama à la truffe & pain grillé 8 €

Œufs de saumon & pain grillé 9 €

Caviar Oscietre français (30g) & œuf à la coque & mouillettes 160 €

Caviar Oscietre français (50g) & œuf à la coque & mouillettes 260 €



CASTEL
DE TRES GIRARD

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 ?

ENTREES

Ceviche de daurade royale / agrumes 16 €

Salade Caesar 14€

Pâté en croute maison / cornichons « Maison Marc » 15 €

Opéra de foie gras / queue de bœuf 25 €

Filet de hareng « Matjes » / pomme à l'huile 17 €

Saumon fumé / blinis / crème citronnée 16 €

PLATS

Sole meunière / pommes vapeur (2 portions) 80 €

Côte de bœuf « Angus » * / frites (2 portions) 60 €

Poulet de Bresse rôti / frites / salade (2 portions) 40 min de cuisson 70 €

Bavette à l'échalote / frites 25 €

Médailon de homard / bouillon de crustacés / puntalettes 30 €

MENU DU MIDI

2 services 24 €

3 services 28 €

Du lundi au vendredi

TABLE D'OLIVIER

Menu en 4 services en cuisine à côté du

Chef Olivier Perreaut

Sur réservation jusqu'à 12 personnes

50 €

MENU BOURGUIGNON

L'œuf parfait en Meurette

Poulet « Ludovic Maret » façon Gaston Gérard

Assiette de fromages (+ 7€)

Poire Pochée / épices, soupe de cassis / pinot noir

3 services 39 €

MENU LOUPIOT

Sirop + Plat + Dessert 12 €

BRUNCH

Tous les dimanches midi

39 €

UNIQUE EN FRANCE VIANDES MATUREES

Yves-Marie Le Bourdonnec

Côte de Bœuf maturée 60 j – 18 € les 100 g

T Bone maturée 60 j – 16 € Les 100 g

Filet de bœuf 45 € les 150g

Faux-filet de bœuf 40 € les 150g

Toutes nos viandes sont d'origine françaises exceptée * origine Ecosse

FROMAGES DE LA REGION

Plateau de fromages affinés 14 €

GOURMANDISES

Crêpes Suzette 12 €

Crème brûlée vanille Madagascar / fruits rouge / citron vert 10 €

Tarte fine aux pommes / caramel beurre salé 10 €

Sablé Breton / citron vert / mousse d'agrumes / meringue 10 €

Mousse au chocolat noir / crumble cacao / fève Tonka 10 €