

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 ?

CASTEL
DE TRES GIRARD



Les entrées d'Olivier & de son équipe €

- Ceviche de daurade royale mariné aux agrumes,
jeunes pousses 16
*Sea Bream ceviche marinate with citrus fruit,
young shoots*
- Salade Caesar à notre façon 14
Caesar salad in our way
- Tomates multicolores / feta / olives de Provence 14
Multicolor tomatoes / feta / olives from Provence
- Tartare de bœuf / mesclun de jeunes pousses 17
Beef tartare / young shoots mesclun
- Fèves et rattes / magret fumé / champignons 16
*Broad bean & fingerling potatoes /
smoked duck breast fillet / mushrooms*



Les plats d'Olivier & de son équipe €

- Sole meunière / pommes vapeur (servie pour 2 personnes) 68
Meuniere sole fish / steamed potatoes (for 2)
- Côte de bœuf " La Gallice " Maturée 50 jours / pommes frites 90
(servie pour 2 personnes)
Rib steak " La Gallice " Matured 50 days / French fries (for 2)
- Filet de taureau, pont neuf de polenta, 29
parmesan ; sauge, jus aux poivres fumés
*Bull fillet, thickly cut polenta,
parmesan ; sage, smoked pepper juice*
- Rognon / légumes au jus 20
Kidneys / Vegetables with juice
- Selle d'agneau en croûte mentholée, petit pois à la 21
française, jus provençal
*Lamb Saddle with a mentol crust, french way cooking
peas, provençal jus*
- Médaille de homard, bouillon de crustacés à la 24
citronnelle, puntalettes
*Lobster medaillon, lemaongrass crustacean bouillon,
puntalettes*
- Aile de Raie aux câpres, artichaut barigoule, beurre noisette 22
Skate wing with capers, barigoule artichoke, brown butter

Les fromages de la Région €

Sélection de fromages affinés 12



Les desserts de Jonas €

Demi-sphère au chocolat noir, croustillant cacao,
douceur au thym 10

*Black chocolate halfsphere, cocoa crunchy,
thyme softness*

Tartelette framboise de Ludovic Maret, pistache
et crème glacée au yaourt 10

*Tartlet Raspberry from Ludovic Maret, pistachio,
yogurt ice cream*

Vacherin framboise et poivron 10
Vacherin raspberry and sweet pepper

Croustillant exotique et sorbet acidulé 10
Exotic crunchy with acidulous sorbet



Menu Bourguignon €

3 plats

L'œuf parfait en Meurette à notre façon
Eggs with red wine sauce by our way

Sandre, compotée d'oignons,
crème d'aligoté à l'oseille
Zander, stewed onions, cream with aligoté sorrel 39

Assiette de fromages (supplément 7€)
Cheese plate (extra cost 7€)

Parfait glacé au cassis de Bourgogne,
fruits rouges et meringues
*Burgundu blackcurrant iced parfait,
red fruits and meringue*



Menu Loupiot

Sirop. Plat. Dessert 12

La table d'Olivier



*Prenez place dans la cuisine du Castel
et installez-vous autour de la grande table à
proximité des fourneaux du
Chef Olivier Perreaut*

Un menu à 4 services
à l'aveugle



sur réservation uniquement
jusqu'à 12 personnes

50 €

à partager...



<i>Casse-Croûte</i>	€
Rillettes de poulet rôti <i>Roasted chicken rillettes</i>	8
Boudin noir aux pommes <i>Black blood sausage with apples</i>	8
Pâté en croûte <i>Pâté en croute</i>	9
Parmesan ; poire ; balsamique <i>Parmesan ; pear ; balsamic</i>	10
Traditionnel jambon persillé <i>Traditional marbled ham</i>	8

De 12 h à 22 h

Planche de charcuteries <i>Cold meat plank</i>	18
Cœur d'artichauts <i>Artichoke heart</i>	9
Pétales de tomates séchées <i>Dried tomato slices</i>	12
Volcan de Pata Negra <i>Pattanegra volcano</i>	18
Anchois légèrement fumés <i>Lightly smoked anchovy</i>	9
Tarama de Yuzu <i>Yuzu Taramasalata</i>	9
Cocktail d'olives <i>Olive cocktail</i>	6

Menu du jour



2 services à partir de 24 €

3 services à partir de 28 €

Hors d'œuvres

Barquette Angus, risotto forestier et jus réduit

Ou

Oeuf parfait à la Dijonnaise, pommes de terre grenailles

Fromages

Tarte aux fraises

Ou

Ile flottante, miel

A la carte

€



Hors d'œuvres

12

Sôle meunière, pommes vapeur

68 / 2 personnes

Poulet fermier Label Rouge, frites

50 / 2 personnes

Timbale de frites

4

Fromages

7

Dessert

7

Menu Loupiot 12 €



Sirop. Plat. Dessert