

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



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 €

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