

Restaurant du Château de Gilly
logé dans un cellier cistercien du XIVe siècle.

Entrées – Starters

- ✓ Crème de butternut, noix torrifiées, crème à l'anis de Flavigny 18 €
Pumpkin cream, roasted nuts, anis of Flavigny cream
- Le crabe en ravioles à l'estragon, bisque de crustacés, duxelle de champignons 29 €
Ravioli of crab with tarragon, cream of shellfish soup, mushrooms duxelle
- Le saumon fumé au château, mousseline au coulis de persil, brioche toastée 24 €
Home made smoked salmon, muslin with parsley coulis, toasted brioche
- Le foie gras de canard cuit au naturel, chutney de fruits secs 30 €
Duck liver cooked in a natural way, dried fruit chutney
- Pâté en croûte du Chef façon « Alexandre Dumaine », gelée de coing à la vanille 28 €
Meat pie home made way of “Alexandre Dumaine”, jelly of quince with vanilla
- Les œufs en meurette en deux façons : l'un au Brillat Savarin, l'autre au cassis-pinot noir 18 €
The eggs with wine sauce in two ways :
with Brillat Savarin cheese and the other with blackcurrant and red wine

Poissons – Fishes

- La sole gratinée à la panure de comté, purée de céleri au parfum de truffe, sauce acidulée 38 €
Sole sprinkled with comté cheese, celery purée with truffle flavoured, sweet gravy
- La Saint-Jacques snackée, carottes au miel, coulis en habit vert 36 €
Snacked scallops, honey carrots, coulis in green dress
- Le dos de cabillaud, polenta à la châtaigne, poireaux glacés, sauce au Crémant de Bourgogne 34 €
Back of cod, polenta with chestnut, leeks with Crémant de Bourgogne gravy
- Le filet de bar poêlé, gratin de macaronis et coquillages, sauce marinère 36 €
Sea bass fillet, gratin of macaroni and shellfish, white wine sauce
- ✓ Assiette de légumes retour du marché 22 €
Plate of market vegetables

✓ Plats végétariens / Vegetarian dishes

Viandes et volaille – Meats and poultry

Le filet de bœuf Charolais, pommes de terre boulangères, sauce au poivre Filet of Charolais beef, baking potatoes, pepper sauce	38 €
Le carré d'agneau cuit à basse température, palets de navets au jus et champignons des bois Rack of lamb cooked at low temperature, turnip with cooking gravy, wild mushrooms	36 €
Le suprême de volaille fermière, cannelloni d'épinards et pignons de pin, crème de champignons Chicken supreme roasted, spinach cannelloni and pine nuts, mushrooms cream	34 €
Le quasi de veau cuit en cocotte, légumes du marché au thym, sauce diable Rump of veal , market vegetables with thym, white wine with herbs sauce	36 €

Fromage – Cheese

Plateau de fromages régionaux frais et affinés Selection of fresh and matured cheeses of our regions	14 €
---	------

Desserts – Desserts

Millefeuille chocolat au lait et craquant pistache, glace Tonka vanille Millefeuille milk chocolate and crunchy pistachio, Tonka and vanilla ice-cream	18 €
Tarte tatin à notre façon, sphère de sucre soufflé, sorbet pomme Granny Smith Tarte tatin in our way, sphere of puffed sugar, Granny Smith appel sorbet	18 €
Ananas rôti au sucre, Rhum et gingembre, sablé breton, sorbet exotique Roasted pineapple with sugar, Rhum and ginger, shortbread, exotic fruit sorbet	15 €
Rubis velours au Crémant de Bourgogne, cœur fraises des bois, et sorbet Crémant de Bourgogne mousse, heart of wild strawberry and its sorbet	16 €
Soufflé au Génépi, sorbet citron Génépi soufflé, lemon sorbet	16 €

Menu « Clos Prieur » 54€ - Supplément de 10€ pour le plateau de fromages

Amuse bouche

Appetizer

Les œufs en meurette en deux façons : l'un au Brillat Savarin, l'autre au cassis-pinot noir

The eggs with wine sauce in two ways :

with Brillat Savarin cheese and the other with blackcurrant and red wine

ou / or

Pâté en croûte du Chef façon « Alexandre Dumaine », gelée de coing à la vanille

Meat pie home made way of "Alexandre Dumaine", jelly of quince with vanilla

Le filet de bar poêlé, gratin de macaronis et coquillages, sauce marinière

Sea bass fillet, gratin of macaroni and shellfish, white wine sauce

ou / or

Le quasi de veau cuit en cocotte, légumes du marché au thym, sauce diable

Rump of veal , market vegetables with thym, white wine with herbs sauce

Plateau de fromages régionaux frais et affinés

Selection of fresh and matured cheeses of our regions

Ananas rôti au sucre, Rhum et gingembre, sablé breton, sorbet exotique

Roasted pineapple with sugar, Rhum and ginger, shortbread, exotic fruit sorbet

ou / or

Soufflé au Génépi, sorbet citron

Génépi soufflé, lemon sorbet

Menu « Grands Crus » 74€ - Supplément de 10€ pour le plateau de fromages

Amuse bouche

Appetizer

Le foie gras de canard cuit au naturel, chutney de fruits secs

Duck liver cooked in a natural way, dried fruit chutney

ou / or

Le crabe en ravioles à l'estragon, bisque de crustacés, duxelle de champignons

Ravioli of crab with tarragon, cream of shellfish soup, mushrooms duxelle

La Saint-Jacques snackée, carottes au miel, coulis en habit vert

Snacked scallops, honey carrots, coulis in green dress

ou / or

Le dos de cabillaud, polenta à la châtaigne, poireaux glacés, sauce au Crémant de Bourgogne

Back of cod, polenta with chestnut, leeks and Crémant de Bourgogne gravy

Le filet de bœuf Charolais, pommes de terre boulangères, sauce au poivre

Fillet of Charolais beef, baking potatoes, pepper sauce

ou / or

Le suprême de volaille fermière, cannelloni d'épinards et pignons de pin, sauce diable

Chicken supreme roasted, spinach cannelloni and pine nuts, white wine with herbs sauce

Plateau de fromages régionaux frais et affinés

Selection of fresh and matured cheeses of our regions

Tarte tatin à notre façon, sphère de sucre soufflé, sorbet pomme Granny Smith

Tarte tatin in our way, sphere of puffed sugar, Granny Smith appel sorbet

ou / or

Millefeuille chocolat au lait et craquant pistache, glace Tonka vanille

Millefeuille with milk chocolate and crunchy pistachio, Tonka and vanilla ice-cream



Tous les plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts / All dishes are prepared on site and from raw products "homemade".

Tous nos prix s'entendent taxes et service compris. All our prices are taxes and service included.

Nos viandes et abats proviennent d'animaux élevés en U.E. / Meats and organ meats come from animals raised in U.E.