

Menus

Menu Dégustation en 7 Services à 115.00€

Menu proposé uniquement pour l'ensemble des convives de la table

Le service de ce menu ne pourra débuter au-delà de 13h30 pour le déjeuner du samedi et du dimanche, et au-delà de 20h30 au dîner.

Menu Gourmand en 5 services à 85.00€

Féra du Léman, fromage blanc fumé, chou-rave et poivre de cassis



Omble chevalier des Cévennes, bonbons d'écrevisses, sauce crustacés à la mélisse



Volaille de Bresse, cuisse et suprême légèrement fumés, timbale de girolles à la ciboulette



Chariot de fromages



Soufflé à la cazette du Morvan

ou

Palets chocolat ivoire, cœur praliné amande et noix de pécan

Menu Gourmet en 3 services à 65.00€

Féra du Léman, fromage blanc fumé, chou-rave et poivre de cassis



Omble chevalier des Cévennes, bonbons d'écrevisses, sauce crustacés à la mélisse

ou

Volaille de Bresse, cuisse et suprême légèrement fumés, timbale de girolles à la ciboulette



Soufflé à la cazette du Morvan

ou

Figue et cassis confits, sablé breton, crémeux à l'anis de Flavigny



Château Sainte Sabine
8 Route de Semur - 21320 SAINTE SABINE
Tél 03.80.49.22.01 - www.saintesabine.com



Service de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 20h30

Menus et carte proposés tous les soirs ainsi que le week-end au déjeuner
Menu du marché à 35€ (entrée, plat, dessert) ou 43€ (entrée, plat, fromages et dessert) proposé au déjeuner du lundi au vendredi
Restaurant fermé le mercredi midi

Carte

Entrées

Escargots bio de Perrine Doudin en raviole, farce potagère parfumée au curry 29.00€

Féra du Léman, fromage blanc fumé, chou-rave et poivre de cassis 30.00€

Girolles simplement poêlées, sabayon vin jaune et jambon du Morvan 36.00€

Plats végétariens

Tomates anciennes multicolores, tomme du Morvan, balsamique 25.00€

Artichauts poivrade, mousseline à la vergeoise, émulsion d'ail doux 27.00€

Poissons

Omble chevalier des Cévennes, bonbons d'écrevisses, sauce crustacés à la mélisse 34.00€

Rouget barbet, fleur de courgette farcie de coquillages, sauce roche 36.00€

Viandes

Carré d'agneau rôti à l'huile d'ail, artichauts poivrade, jus parfumé au tilleul 42.00€

Volaille de Bresse, cuisse et suprême légèrement fumés, timbale de girolles à la ciboulette 40.00€

Faux-filet de bœuf charolais maturé, palet Agria à la moelle et échalotes, jus à la moutarde et à l'estragon 45.00€

Chariot de fromages 18.00€

Gourmandises 18.00€

Soufflé à la cazette du Morvan

Figue et cassis confits, sablé breton, crémeux à l'anis de Flavigny

Palets chocolat ivoire, cœur praliné amande et noix de pécan

Toutes les viandes et les volailles sont d'origine française et nos plats sont "faits maison", élaborés sur place à partir de produits bruts