

# Menus

## Menu Carte Blanche en 7 temps à 119.00€

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

## Menu Découverte en 5 temps à 89.00€

Foie gras et prunes, fumé-mi-cuit, gavotte et texture de prunes et raisins, pain au levain



Brochet à la royale, en mousseline grillée, truffe de Bourgogne, jus bourguignon, gnocchi de raifort, huile verte



Pigeon, cacao et trompettes, brioché d'abattis, servi rosé, cacao et miso, trompettes et betteraves, jus tranché et brioché d'abattis toasté



Fromages et terroir



Soufflé aux fruits de la passion

ou

Figues rôties, espuma au miel du Château, cassis de Bourgogne

## Menu Terroir en 3 temps à 69.00€

Escargots de chez Perrine, en persillade, crème de cerfeuil tubéreux, croquant de fromage frais, sarriette, sauce persinette



Sandre, cacahuètes et céleri, confit, hollandaise d'olive et mélisse, mousseline de céleri, beurre de cacahuètes

ou

Poitrine de veau et maïs, braisée, en raviole de blé, livèche et girolles comme une sauce, ragout de ris de veau au coing



Soufflé aux fruits de la passion



Château Sainte Sabine

8 Route de Semur - 21320 SAINTE SABINE  
Tél 03.80.49.22.01 - [www.saintesabine.com](http://www.saintesabine.com)

Service de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 21h00



Menus et carte proposés tous les soirs ainsi que le dimanche au déjeuner.

Brunch tous les samedis de 11h30 à 14h00.

Menu du marché à 35€ (entrée, plat, dessert) ou 43€ (entrée, plat, fromages et dessert) proposé au déjeuner du mercredi au vendredi  
Restaurant fermé le lundi, mardi et mercredi midi d'avril à octobre et fermé le lundi et le mardi de novembre à mars.

# Carte

## Pour débiter

Escargots de chez Perrine, en persillade, crème de cerfeuil tubéreux, croquant de fromage frais, sarriette, sauce persinette 33.00

Grenouilles et sarrasin, confites au beurre noisette, en risotto, crémeux de pommes de terre, pousses de moutarde et jus poivré 35.00

Foie gras et prunes, fumé-mi-cuit, gavotte, texture de prunes et raisins, pain au levain 38.00

Champignons des bois, tomme du Morvan et clémentine, poêlés, espuma de tomme du Morvan, gel de clémentines 33.00

## Le lac

Sandre, cacahuètes et céleri, confit, hollandaise d'huile d'olive et mélisse, mousseline de céleri, beurre de cacahuètes 38.00

Brochet à la royale, en mousselines grillée, truffe de Bourgogne, jus bourguignon, gnocchi de raifort, huile verte 39.00

## La ferme

Poitrine de veau et maïs, braisée, en raviole de blé, livèche et girolles comme une sauce, ragoût de ris de veau au coing 42.00

Pigeon, cacao et trompettes, brioché d'abattis, servi rosé, cacao et miso, trompettes et betteraves, jus tranché et brioché d'abattis toasté 51.00

Fromages et terroir 19.00

Gourmandises 19.00

Soufflé aux fruits de la passion

Crémeux Gianduja et cazette du Morvan, glace praliné

Figues rôties, espuma au miel du Château, cassis de Bourgogne

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