

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 cassis, poivre de Cassis de Bourgogne, sorbet cassis
ou

Poires pochées, coings, verjus, légèreté au miel du Château

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



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



Soufflé cassis, poivre de Cassis de Bourgogne, sorbet cassis



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 21h00

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

Brunch tous les samedis de 11h30 à 14h00.



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, ragout 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 54.00

Fromages et terroir 19.00

Gourmandises 19.00

Soufflé cassis, poivre de cassis de Bourgogne, sorbet cassis

Crémeux Gianduja et cazette du Morvan, glace praliné

Poires pochées, coings, verjus, légèreté au miel du Château

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