

# Menus

## Menu Dégustation en 7 Services à 115.00€

Laissez-vous surprendre par la cuisine de Benjamin Linard

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

## Menu Gourmand en 5 services à 85.00€

Féra du Léman, cuit au sel et en tartare, coulis de roquette et citron caviar



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



Volaille de Bresse, suprême frotté à l'origan, cuisse fumée en cromesquis, butternut confit



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, cuit au sel et en tartare, coulis de roquette et citron caviar



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

ou

Volaille de Bresse, suprême frotté à l'origan, cuisse fumée en cromesquis, butternut confit



Soufflé à la cazette du Morvan

ou

Variation autour de la poire et du coing, crèmeux parfumé à la cardamome noire, espuma au miel du château



Château Sainte Sabine

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



# Carte

## Entrées

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

Féra du Léman,  
cuit au sel et en tartare, coulis de roquette et citron caviar 30.00€

Homard de la pince à la queue,  
consommé gélifié à la verveine, crèmeux basilic 39.00€

## Poissons

Omble chevalier des Cévennes,  
bonbons d'écrevisses, sauce crustacés à la mélisse 30.00€

Noix de Saint-Jacques snackées,  
huître spéciale au grill, émulsion des barbes au vin jaune 34.00€

## Viandes

Pièce de veau rôti,  
salsifis fumés et jambon du Morvan,  
jus nourri à la pulpe d'ail 42.00€

Volaille de Bresse,  
suprême frotté à l'origan,  
cuisse fumée en cromesquis, butternut confit 39.00€

## Fromages

Chariot de fromages 18.00€

## Gourmandises

Soufflé à la cazette du Morvan 18.00€

Variation autour de la poire et du coing,  
crèmeux parfumé à la cardamome noire, espuma au miel du château

Palets chocolat ivoire, cœur praliné amande et noix de pécan