

# 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, écume de lait fumé, chou-rave et poivre de cassis



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



Volaille de Bresse, suprême frotté à l'origan, cuisse fumée en cromesquis, asperges vertes



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, écume de lait fumé, chou-rave et poivre de cassis



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, asperges vertes



Soufflé à la cazette du Morvan

ou

Variation autour de la fraise et de la rhubarbe,  
crèmeux parfumé à l'anis de Flavigny, 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)



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 mercredi au vendredi  
Restaurant fermé le lundi et mardi de novembre à avril

# Carte

## Entrées

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

Féra du Léman,  
écume de lait fumé, chou-rave et poivre de cassis 30.00€

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

## Plats végétariens

Moelleux de petits pois à l'ail des ours, bouillon de légumes à l'huile d'olive 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€

Bar de ligne,  
moelleux de petits pois à la poudre de lard, émulsion marine au beurre d'algues 36.00€

## Viandes

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

Volaille de Bresse,  
suprême frotté à l'origan, cuisse fumée en cromesquis, asperges vertes 40.00€

Faux-filet de bœuf charolais maturé,  
palets 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

Variation autour de la fraise et de la rhubarbe,  
crèmeux parfumé à l'anis de Flavigny, espuma au miel du château

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