

# 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 vin chaud,  
fumé au bois de hêtre – poché, poire aux épices d'hiver, pain au levain



Omble chevalier, grand veneur et raifort  
Poché, fergola Sarda, jus court aux airelles et cerfeuil



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



Île flottante, caramel de cidre brut, Sobacha,  
façon crème brûlée, crème anglaise et fève de tonka, sarrasin et mangue

ou

Cheesecake d'agrumes, praliné noix de coco, brebis  
mandarines, vanille de Tahiti, lait de brebis

## 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,  
rôti meunière, hollandaise, pommes Anna de céleri, beurre de cacahuètes

ou

Veau blanc, petit navet du potager des Bergeries,  
rosé au beurre de foin, navet boule d'or, beignet, ris de veau



Soufflé poire Oabika, Amaretto,  
Granny Smith, sorbet pomme, amandes



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 vin chaud, fumé au bois de hêtre – poché,  
poire aux épices d'hiver, pain au levain 38.00

Champignons des bois, tomme du Morvan et clémentine,  
poêlés, espuma de tomme du Morvan, vinaigre de clémentine maison 33.00

## Le lac

Sandre, cacahuètes et céleri,  
rôti meunière, hollandaise, pommes Anna de céleri, beurre de cacahuètes 38.00

Omble chevalier, grand veneur et raifort,  
poché, fergola Sarda, jus court aux airelles et cerfeuil 39.00

## La ferme

Veau blanc, petit navet du potager des Bergeries, truffe melanosporum  
rosé au beurre de foin, navet boule d'or et truffe, beignet, ris de veau 51.00

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

Île flottante, caramel de cidre brut, Sobacha,  
façon crème brûlée, crème anglaise et fève de tonka, sarrasin et mangue 20.00

Soufflé poire Oabika, Amaretto,  
Granny Smith, sorbet pomme, amandes 20.00

Cheesecake d'agrumes, praliné noix de coco, brebis  
mandarines, vanille de Tahiti, lait de brebis 21.00

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