

Notre Spa Caudalie Vinothérapie est ouvert à l'ensemble de notre clientèle Tél : 03 84 73 85 95  
spa@chateaudegermigny.com

## ***Le Midi « Menu Plaisir »***

**45 €**

*(Hors jours fériés, Saint Valentin & Fête des Mères,  
pour un nombre de convives limité)*

Menu composé d'une entrée, plat et dessert (selon l'inspiration du chef)

## ***Nos spécialités***

Le saint pierre rôti au laurier, poulpe et légumes automnales  
(pour deux personnes) 40 €  
*par personne*

La langoustine, le vin Jaune, le thé vert, en deux services 34 €

Le lièvre façon royale, purée de céleri, truffes de Bourgogne 40 €

La volaille de Bresse, la truffe d'été, la pomme de terre,  
en deux services *(Sur réservation - pour deux personnes)* 40 €  
*par personne*

Assortiment de fromages sélection Marc Janin 15 €

La framboise, le céleri branche, la poire 16 €

*Ce menu est réalisé grâce à nos producteurs locaux,  
Les Jardins de l'apprentissage, les légumes  
La bergerie de Sophie, les yaourts  
Maison Janin, le fromage  
Rachel Voisard, la volaille de Bresse*



RELAIS &  
CHÂTEAUX

CHÂTEAU DE GERMIGNEY

HÔTEL - RESTAURANTS - SPA



*Le Manifeste Relais & Châteaux*

*UNESCO, 18 novembre 2014*

*Un monde meilleur, par la table et l'hospitalité*

*Partager la passion du beau et du bon*

*Être acteurs d'un monde plus humain*

Notre Spa Caudalie Vinothérapie est ouvert à l'ensemble de notre clientèle Tél : 03 84 73 85 95  
spa@chateaugermigney.com

*Menu du Marquis* (menu complet hors boissons) 120 €

**Menu Germigney** (Hors boissons) 87 €

*Les pépites du sommelier accord mets et vins* 45 €  
*3 verres de 10cl et 1 verre de 6cl*

-  
*La gougère au comté, soupe de potiron, huile de graine de courge  
pour accompagner l'apéritif*

*La carotte jaune du Doubs, l'amarante*  
-

**Le foie gras de canard, l'artichaut, la noisette**

*La Saint-Jacques, le butternut, la mandarine*

**Le cabillaud, le poivron, la Morteau**

**L'agneau, les pignons, le céleri**

*L'assiette de fromages sélection Marc Janin MOF 2015*

*La framboise, le céleri branche, la poire*

**La pomme, le citron, la gaude**  
-

*La crème brûlée café*

**Le Menu « Bien-Être »**

*(La part belle aux légumes et aux fruits)*

72 €

-  
*La gougère au comté, soupe de potiron, huile de graine de courge  
pour accompagner l'apéritif*

*La carotte jaune du Doubs, l'amarante*  
-

Les betteraves, le yaourt de brebis, les grenades

L'artichaut, le comté, la pomme de terre

Le chou-rave, le navet Rabiole, les poireaux

La figue, le citron, la vanille  
-

*La crème brûlée café*