

Notre Carte

Entrée froide

Foie Gras de Canard
poché dans un jus au vin Jaune,
sur un pressé de poire de Terre

49,00€

Entrée chaude

Escargot du Petit Mercey
cuit dans un bouillon au savagnin puis grillé,
chénopodes et sarrasin torréfié

52,00€

Poisson et Coquillage

Huitre Gillardeau, Coque, Couteau et Bigorneau
assaisonnés au cresson de fontaine,
poireau et pommes de terre

56,00€

Rouget Barbet et Chou de Bruxelles
confit à l'huile d'olive « Isolée » d'Andalousie,
croustillant de noix

54,00€

Viandes

Volaille de Bresse au Vin Jaune
la cuisse farcie aux morilles, l'aile marinée au curry d'Arnaud Lory,
céleris et estragon

61,00€

Lièvre « Façon Royale »
déclinaison sur le rutabaga et badiane fraîche en saumure

59,00€

Fromage

Mont d'Or et Trompette de la Mort
en émulsion, chou rave et croûte de pain

17,00

Douceurs

Coing et Genièvre
en nuances de textures et saveurs

22,00€

Clémentine Corse
en tous ses états et chocolat Oriado

22,00€

Menu

Le Milieu du Jour

Servi uniquement le midi

Déclinaison de Feuilles de Mâche
racine de persil et citron de Nice

Maquereau de Ligne
cucurbitacées et galanga

Pintade à la Sauge cuit sur coffre
chou kale et gnocchi parisienne

Coing et Genièvre
en douceur de lait de la Mamellerie

65,00 €

Menu servi en demi-portion pour les enfants à 32€

Ou 97,00 €*

*Boissons comprises : 2 verres de vin, une demi bouteille d'eau minérale et une boisson chaude

Menu

Le Point D'Horizon

Salsifis en Jeux de Cuisson
cardamone verte et pulpe de physalis

Épaule de Sanglier au Poivre de Sichuan
en bol gourmand aux topinambours

Saint Jacques et Cardon
jus terre et mer

Rouget Barbet confit à l'huile d'olive « Isolée » d'Andalousie
noix et choux de Bruxelles

Consommé de Veau
crosne et truffe de Bourgogne « tuber uncinatum »

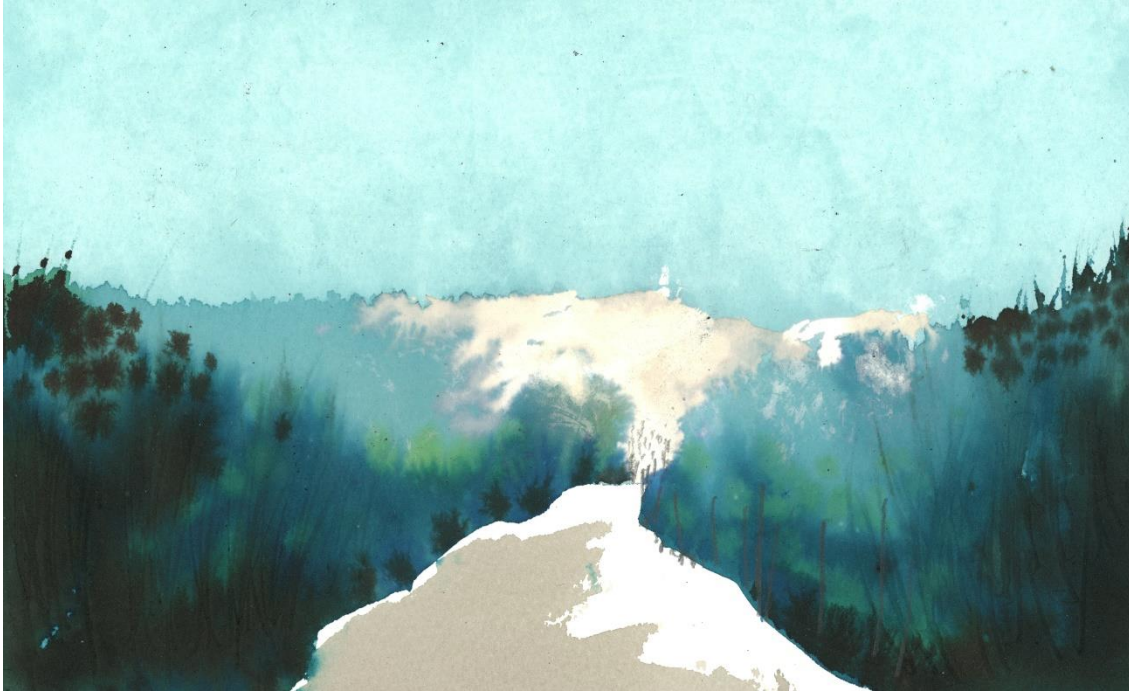
Veau sélectionné d'André Fra de La Vieille Loye
barbe de capucin et radis bleu

Mont d'Or en Coffret Gourmand
trompette de la mort et chou rave

Clémentine Corse
assaisonnée au chocolat Oriado

135,00 €

Menu servi en demi-portion pour les enfants à 67€



“On naît gourmand. Le vrai gourmet est celui qui se délecte d’une tartine de beurre comme d’un homard grillé, si le beurre est fin et le pain bien pétri.” Colette

De tous les arts, l’art culinaire est sans doute celui qui abolit le plus sûrement, toutes les soi-disant différences entre le corps et l’esprit ...

Qui peut, le plus délicieusement du monde, nous permettre d’utiliser à l’infini nos sens et les ouvrir de telle façon que nous puissions capter en nous la source de tous les plaisirs, toutes les sensations de ce lieu magique d’où nous venons tous : la Nature.

Je suis flamand.

Les vents du plat pays chantés par Jacques Brel m’ont poussé jusque dans le Jura.

Les hommes, comme certaines plantes, transportent avec eux leurs racines... pour finir par s’épanouir dans des jardins qui deviennent les leurs.

Et, lorsque l’amour de la vie est là, la magie n’est jamais bien loin.

C’est ainsi que le château de Germigney m’offre un nouvel écrin empreint de sérénité. Ce lieu, qui incite à prendre tranquillement son temps, entretenant un dialogue privilégié avec la nature, saura mettre en lumière ma cuisine. Une cuisine qui laisse le produit s’habituer doucement aux cuissons longues et soignées et le végétal patiemment infuser de sa substance des jus concentrés sur leurs saveurs de naissance.

Par cette union d’une cuisine affirmée et d’un lieu d’exception, nous avons l’envie sincère d’offrir une expérience hors du commun en créant un souvenir gastronomique chez nos convives. Un moment de partage unique, autour du goût, une signature, une vision.

Steven Naessens