

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

La truite Fario, le fenouil, l'absinthe 35 €

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

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

Assortiment de fromages sélection Marc Janin 15 €

Le chocolat, le praliné, le sapin 16 €

Ce menu est réalisé grâce à nos producteurs locaux,

Maison Py, le cochon

Les Jardins de l'apprentissage, les légumes

La bergerie de Sophie, les yaourts

Maison Janin, le fromage

Pierre Petetin, les fleurs de courgettes

Rachel Voisard, la volaille de Bresse



RELAIS &
CHATEAUX

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@chateaudegermigny.com

Menu du Marquis (menu complet hors boissons) 120€

Menu Germigny (Hors boissons) 87€

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

*La crème de petit pois, lait mentholé, tartelette passion
et pois mange-tout pour accompagner l'apéritif*

Le yaourt de brebis, le concombre, la moutarde

Le thon blanc, la blette, la tomate

La langoustine, le vin jaune la pomme

La lotte, la carotte jaune du Doubs, le citron noir

Le veau, la courgette trompette, les girolles

L'assiette de fromages sélection Marc Janin MOF 2015

La fraise, la rhubarbe, le basilic

L'abricot, l'amande, la framboise

La crème, la lavande du jardin

Le Menu « Bien-Être »

72 €

(La part belle aux légumes et aux fruits)

*La crème de petit pois, lait mentholé, tartelette passion
et pois mange-tout pour accompagner l'apéritif*

La pomme nouvelle, beurre persillé

L'œuf l'aubergine la fève

Le risotto, la fleur de courgette, le vinaigre de vin jaune

L'oignon de florence, le vin jaune, le curry

La fraise, la rhubarbe, le basilic

La crème, la lavande du jardin