



LES PLANCHES

A dévorer à toute heure ●

Planche de charcuterie	9 €
<i>Rosette, jambon cru, jambon blanc</i>	
Planche de fromages	9 €
<i>Sélection du moment</i>	
Planche mixte	16 €
<i>Fromage & charcuterie</i>	



FORMULE DU JOUR

A découvrir chaque jour | Les midis du lundi au vendredi
(sauf jours fériés)

Plat du jour	12 €
Formule du jour Entrée + plat ou plat + dessert	19 €
Menu du jour Entrée + plat + dessert	22 €



MENU ENFANT

Blanc de volaille et son accompagnement	} 14 €
Coupe de glace (2 boules, chantilly)	
Un sirop ou un jus de fruit (pomme, exotique ou orange)	

MENU TALLUY

36 €

avec fromage
ou dessert

40 €

avec fromage
et dessert

Terrine de pot au feu, vinaigrette au jus de viandes et copeaux de foie gras

OU

Velouté de courge, tuiles de lard et crème fraîche

OU

Saumon mariné comme un gravlax et vierge de betterave

Pavé de saumon sauce vin jaune

OU

Côte de veau, sauce vin rouge au thym ou sauce saté

OU

Filet de volaille fermière et sa sauce au vin jaune ou homardine

OU

Soupe de poissons de roches du Chef, rouille maison et croutons

Fromage blanc à la crème ou avec son coulis de fruits rouges

OU ½ Saint Marcellin de la Mère Richard

Dessert au choix

MENU DU CHÂTEAU

45 €

avec fromage
ou dessert

49 €

avec fromage
et dessert

Foie gras de canard maison, chutney de saison

OU

Tataki de thon et vierge thaï

OU

12 Escargots de Bourgogne

Pavé de saumon sauce vin jaune

OU

Pluma Ibérique Bellota sauce Saté

OU

Filet de bœuf Simmental, sauce vin rouge au thym

OU

Noix de Saint Jacques sauce homardine, risotto de riz vénéré

OU

Soupe de poissons de roches du Chef, rouille maison et croutons

Fromage blanc à la crème ou avec son coulis de fruits rouges

OU ½ Saint Marcellin de la Mère Richard

Dessert au choix



LES ENTRÉES

L'éveil des papilles ●

Terrine de pot au feu, vinaigrette au jus de viandes et copeaux de foie gras	14 €
Saumon mariné comme un gravlax et vierge de betterave	18 €
Velouté de courge, tuiles de lard et crème fraîche	15 €
Foie gras de canard maison, chutney de saison	19 €
Tataki de thon et vierge thaï	18 €
12 Escargots de Bourgogne	19 €



LES POISSONS

Fraîchement venus du large ●

Soupe de poissons de roches du Chef, rouille maison et croutons	18 €
Pavé de saumon sauce vin jaune	19 €
Noix de Saint Jacques sauce homardine, risotto de riz vénéré	24 €



LES VIANDES

Notre sélection bouchère ●

Côte de veau, sauce vin rouge au thym ou sauce saté	19 €
Filet de bœuf Simmental, sauce vin rouge au thym	25 €
Filet de volaille fermière et sa sauce au vin jaune ou homardine	19 €
Pluma Ibérique Bellota sauce Saté	23 €



LES SUGGESTIONS DU CHEF

Notre chef vous invite à déguster... ●

Tartare de bœuf à l'italienne (parmesan, pistou et ketchup), salade et pommes de terre grenaille	19 €
Burger (pain black pepper, Morbier et lard) pommes de terre grenaille, salade	21 €
Tagliatelle César (volaille, crème et parmesan)	17 €
Calamars Infarinata	18 €



LES FROMAGES

Le délice fondant ●

Demi saint Marcellin de la Mère Richard	7 €
Fromage blanc à la crème ou au coulis de fruits rouges	6 €
Trilogie de fromages secs	7 €



LES DESSERTS

Une conclusion gourmande ●

Moelleux au chocolat cuit minute (10 min.) et glace noisette	8 €
Tarte tatin biscuit noisette, glace vanille	8 €
Babà au Rhum et glace Rhum-raisin	8 €
Velouté de poires et glace speculoos	8 €
Coupe gourmande du Talluy (glace stracciatella, glace nuty, noix de pécan, noisettes caramélisées, morceaux de moelleux au chocolat et chantilly)	11 €
Coupe Chartreuse (2 boules de glace Chartreuse et Chartreuse verte)	10 €
Coupe Colonel (sorbet de citron de Sicile et Vodka)	10 €