



Entrées / Starters

Saumon français

Fumé au Château, mi-cuit sur tarte fine et crème au caviar d'Aquitaine 33€
French salmon smoked at the Château and cream caviar from Aquitaine

Escargots de Bourgogne traditionnels 14€

Burgundy snails traditionally prepared

Asperges vertes

Bouquet d'asperges vertes tièdes, vinaigrette de homard 29 €
Warm green asparagus, vinaigrette of blue lobster

Foie gras de canard

En terrine, au naturel 25€
Duck foie gras terrine

Saint-Jacques et Foie gras de canard

En carpaccio, sur tagliatelles de céleri rave, parfumé à l'huile de navette 30€
Thinly sliced raw scallops with celery tagliatelli, duck foie gras and walnut oil



Morilles fraîches

Poêlée de morilles fraîches à la pointe de cébette 32€
Pan sautéed of fresh morel mushrooms with cebette tips

Légumes / Vegetables




Cueillette de saison à la vapeur 20€
Steamed seasonal vegetables



Mélange de pousses de salade et herbes 6€
Mixed vegetable shoots and herbs

Tous nos prix s'entendent taxes (19.6%) et service (15%) compris. All our prices are taxes and service included.
Toutes nos viandes et abats proviennent d'animaux élevés en France / Meats and organ meats come from animals raised in France

 Plat "l'igne et plaisir" à faible densité nutritionnelle. « Diet and pleasure » light nutritional value dishes.

Poissons et Viandes / Fish, shellfish, meat and poultry

Turbot

Simplement rôti, risotto de lentillons de Reims, crémeux de Champagne 28 €
Turbot, just roasted, pink lentils from Reims risotto-style, Champagne emulsion



Langoustines et morilles fraîches

En brochette rôties, bouquet de légumes, émulsion au vin d'Arbois 37 €
Skewer of roasted langoustines and fresh morel mushrooms with vegetables, Arbois wine emulsion

Saint-Jacques

Juste poêlées, en pot au feu de légumes, beurre blanc émulsionné 35 €
Shallow fried scallops, vegetable pot-au-feu stew and butter emulsion sauce

Carrelet

Filets cuits vapeur, tombée de pousses d'épinards et écrevisses 26€
Steam cooked Fillet, spinach sprouts and crayfishes



Féra du Lac Léman

Le filet, au jus de persil plat 22€
Fera, whitefish from the Lac Léman, the fillet, flat leaf parsley juice



Veau fermier

Côte de veau aux pointes d'asperges vertes, jus de rôti (pour 2) 28 € par personne
Roasted veal chop green asparagus, roast juice (for 2)

Canard

Magret en rouelle à l'aigre doux, aumônière de pommes Granny aux senteurs de romarin 23€
Duck, sweet and sour rolled duck fillet, nun's purse of rosemary perfumed Granny Smith apples

Bœuf Charolais

Filet poêlé, sauce vigneronne, pommes Pont-Neuf 30€
Shallow fried Charolais fillet steak, red wine sauce, thick cut French fries

Ris de veau

Etuvés doucement, émulsion de foie gras et légumes nouveaux 40€
Crispy sweet bread of veal, braised slowly, duck foie gras emulsion with new vegetables

Agneau

Noisettes d'agneau rôties au jus d'ail, ragoût de fèves au lard 22€
Lamb, roast fillet with garlic cooking juice, bacon flavoured butter beans

Volaille de Bresse

Suprême de volaille de Bresse aux morilles, crémeux d'artichauts au vin d'Arbois 20 €
Fillet of Bresse chicken with morel mushrooms, creamy of artichoke with "Vin d'Arbois"

Tous nos prix s'entendent taxes (19.6%) et service (15%) compris. All our prices are taxes and service included.
Toutes nos viandes et abats proviennent d'animaux élevés en France / Meats and organ meats come from animals raised in France



Plat "ligne et plaisir" à faible densité nutritionnelle. « Diet and pleasure » light nutritional value dishes.

Fromages / Cheeses

Plateau de fromages frais et affinés de nos régions 12 €
Selection of fresh and matured cheeses of our regions

Notre sélection de trois fromages affinés de « Bourgogne » 7 €
Our selection of three matured cheeses from « Burgundy »

Gourmandises de Bourgogne 44€ *Burgundy delights*

Menu hors boissons / menu without drinks

Œufs pochés en Meurette aux escargots de Bourgogne
Red wine poached eggs with Burgundy snails

Ou/or

Terrine de foie gras au naturel et ses toasts
Duck foie gras terrine and its toasts

Jambonnette de volaille, crémeux d'asperges, millefeuille de pommes de terre et Morteau
Stuffed poultry thigh, creamy of asparagus, crispy slice of potatoes and Morteau sausage

Ou/or

Pavé de sandre, purée de céleri, vinaigrette de betteraves
Fillet of pike-perch, fine celeriac mousse, beetroot vinaigrette

Plateau de fromages
Selection of cheeses

Poires miroir au cassis, tuile craquante et glace bulgare
Roasted pear, crispy biscuit with cottage cheese ice cream

Ou/or

Palet moelleux équatorial, ganache chocolatée, compotée d'abricot au Maury
Thin equatorial chocolate disc, Maury wine flavoured apricot preserve

Le Clos Prieur 65€

Menu hors boissons / menu without drinks

(Menu servi jusqu'à 21h00 pour l'ensemble des convives et 13h30 le dimanche et jours fériés

Menu served till 9:00 pm for all the dinner guests and 1:30 pm on Sunday and holidays)

Escalope de foie gras de canard, marmelade de pommes au pain d'épices caramélisées au beurre salé

Escalope of duck foie gras, marmalade of apples with gingerbread caramelized with salted butter

Nage d'écrevisses au parfum de bouillabaisse

Mediterranean style casserole crayfish

Noix de Saint-Jacques justes rôties aux asperges vertes

Raw scallops, just roasted with green asparagus

Délicate pause à la pêche de vigne

Delicate break with vine peach

Baronnet de pigeon, jus à la réglisse

Pigeon, licorice juice

Assiette de dégustation fromagère

Selection of cheeses

Barre croquante de chocolat praliné, sorbet aux fruits de la passion

Chocolate hazelnut, passion fruit sorbet

Dégustation de 4 vins servis au verre (12 cl) en accord avec vos mets 45 €

Selection of Four Wines by the glass in harmony with your dishes.

Tous nos prix s'entendent taxes (19.6%) et service (15%) compris. All our prices are taxes and service included

Toute modification d'un plat sur les menus fera l'objet d'un supplément de prix./ Any modification of our menus leads to an additional charge.