

Carte des vins



	Prix en euros	
	Btle	1/2 Btle
Bourgogne Blanc		
Village		
Saint-Bris - Brocard 2008	28	
Hautes Côtes de Nuits - Arlaud 2008	40	
Côte Chalonnaise		
Macon-Loché «Les Murgers» - Delaye 2009	27	
Bourgogne Rouge		
Village		
Chassagne-Montrachet «Vieilles Vignes» - Colin 2008	45	
Marsannay «Clos du Roy» - Sylvain Pataille 2009	55	32
Beaune Marconnets - Bouchard 2005	77	
1er Cru		
Rully Grand Terroir - Picamelot 2008	45	
Côte Chalonnaise		
Givry «Champs à Lots» - Faiveley 2009	45	
Vin rosé		
Languedoc Château Pech-Latt 2009	19	
Côtes de Provence - Château Minuty 2009	35	
Beaujolais		
Moulin à Vent «Les 3 Roches» - Vissoux 2009	45	25
Vin du monde		
Elfo Appolonio (Italie) 2005	30	
Vins au verre (12cl)		
Blanc		
Chablis «Cuvée des 20 ans» - Verget 2009	8	
Santenay «Le Chainey» - Claude Nouveau 2007	9	
Rouge		
Chassagne-Montrachet «Vieilles Vignes» - Colin 2008	10	
Beaune Marconnets - Bouchard 2005	11	
Eaux minérales		
Badoit / Evian	6	4

Déjeuner au Château



Château de Gilly
F - 21640 VOUGEOT
Tél. 03 80 62 89 98 - www.chateau-gilly.com


GRANDES ÉTAPES
FRANÇAISES
CHÂTEAUX-HÔTELS ET DEMEURES DE CHARME



Menu à 29€ par personne (Entrée + plat + dessert)

Choix uniquement dans le menu ci-dessous.

Only choice from the menu below.

Entrées / Starters

Tartine de campagne au fromage et jambon cru

Slice of bread with cheese and raw ham

Ou / or

Gaspacho de tomates et billes de Mozzarella

Gazpacho of tomatoes and Mozzarella balls

Ou / or

Soufflé à l'oignon et oeufs de poule, sauce vigneronne

Onion souffle and eggs, wine sauce

Plats / Dishes

Fricassée de volaille à l'ancienne, ragoût de lentilles

Poultry fricassee, lentil stew

Ou / or

Emincé de noix de veau dans son jus, poivrons étuvés et pommes Anna

Sliver of cushion veal, sweet pepper steamed and Anna potatoes

Ou / or

Mitonnée de la mer et jeunes légumes, sauce crémeuse à l'aligoté

Simmered of the sea and young vegetables, creamy sauce with aligoté

Desserts / Desserts

Tagliatelles carbonara sucrées à la mangue et noix de coco

Tagliatelle carbonara sweetened with mango and coconut

Ou / or

Tarte à la framboise, sorbet fruits rouges

Raspberry tart, red fruits sorbet

Ou / or

Palet chocolat noir, glace pain d'épices

Dark chocolate cake, gingerbread ice cream

Coups de coeur et saveurs estivales du Chef Jean-Alain Poitevin

Pressé de foie gras de canard entrelardé de son magret fumé maison, gelée de cassis double crème	31€
Duck foie gras terrine larded with its smoked magret, jelly double blackcurrant cream	
Filet de boeuf «France» au sautoir, poivre mignonnette et Fine de Bourgogne, pommes fondantes et courgette fleur	38€
Shallow fried "France" beef fillet, mignonnette pepper and Fine de Bourgogne, fondant potatoes and zucchini flower	
Un demi melon à la crème de cassis Cartron	12€
Half a melon with Cartron blackcurrant cream	
Assiette de jambon Pata Negra et ses condiments	35€
Pata Negra ham and its condiments	
Millefeuille de crudités et crèmes aux fines herbes	12€
Raw vegetables millefeuille with herbs cream	
Carpaccio de boeuf, copeaux de Parmesan et basilic	20€
Carpaccio of beef, slices of Parmesan cheese and basil	
Tartare de saumon frais, crème double, mesclun	20€
Fresh salmon tartare, double cream, mixed salad	
Gambas à la plancha, ratatouille provençale	28€
Red prawns cooked 'à la plancha' and 'ratatouille'	
Tartare de boeuf classique, pommes frites	22€
Beef tartare with chips	
Plateau de fromages régionaux	12€
Cheeses selection of Burgundy	
Soupe de fruits rouges	10€
Red fruits soup	
Palette de sorbets et de glaces maison	12€
Home made sorbets and ice creams	

Prix nets T.T.C / Net prices T.T.C

