



Château de Gilly

Menu à 23€ par personne

(Entrée + plat ou plat + dessert)

Menu à 29€ par personne

(Entrée + plat + dessert)

Choix uniquement dans le menu ci-dessous.

Only choice from the menu below.

Entrées / Starters

Velouté de petits pois à la menthe et tomate confite

Cream of peas with mint and preserved tomato

Ou / or

Fricassée d'escargots, fèves de soja et lard paysan

Fricassee of snails, soya beans and bacon

Ou / or

Roulé de crevettes au saté et huile d'olive vierge

Wrap shrimp with satay and olive oil

Plats / Dishes

Emincé de veau et risotto aux champignons, jus court

Sliced veal and mushrooms risotto, short gravy

Ou / or

Tartine de sardine fraîche et tapenade d'olive, étuvé de courgettes aux épices

Slice of fresh sardine with olive tapenade, steamed zucchini spice

Ou / or

Rouelle de selle d'agneau rôti au thym et à l'ail fleur, Ratte confites

Loin of lamb with thyme and garlic flower, Ratte potatoes preserved

Desserts / Desserts

Dessert framboises et sorbet cassis

Raspberry dessert and blackcurrant sorbet

Ou / or

Crêpes Suzette, glace vanille Bourbon

Pancakes, vanilla ice-cream

Ou / or

Palette de glaces et sorbets

Assortment of ice creams and sorbets

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

Coups de coeur du Chef Jean-Alain Poitevin

Supplément menu : prix à ajouter au menu à 23€ ou 29€

Extra menu : add extra price to your menu at 23€ or 29€

Terrine de foie gras de canard mi-cuit légèrement fumé,
glacé au cacao et noisettes torréfiées 29€

Terrine of duck liver half-cooked lightly smoked,
glazed with cocoa and roasted hazelnuts

Supplément menu 12€

Tartare de saumon frais et fumé au Château,
fine gelée aux agrumes 22€

Very small cubes of raw and smoked salmon,
fine jelly of citrus fruits

Supplément menu 12€

Douze escargots en beurre persillé 15€

Twelve snails in parsley butter

Supplément menu 8€

Risotto aux crevettes et légumes (20 minutes d'attente) 16€

Risotto with shrimp and vegetables (20 minutes waiting)

Supplément menu 8€

Tartare de boeuf classique 16€

Classic beef tartare

Supplément menu 8€

Pot-au-feu de Saint-Jacques et langoustines à la citronnelle 38€

Stew of scallops and lobster flavoured citronella

Supplément menu 16€

Filet de boeuf «Charolais», crème de morilles,
pommes Anna et pois gourmands 38€

Fillet of "Charolais beef", morels cream, potatoes pancake
and sugar peas

Supplément menu 16€

Poêlée de rognons de veau, sauce Porto ou sauce à la moutarde,
pommes Anna et épinards 19€

Sautéed veal kidneys, Porto wine sauce ou mustard sauce, Anna
potatoes and spinach

Supplément menu 10€

Plateau de fromages régionaux 12€

Cheeses selection of Burgundy

Supplément menu 6€

Tiramisu à notre façon au cassis de Bourgogne et
pain d'épices 16€

Tiramisu in our style with Burgundy blackcurrant and gingerbread

Supplément menu 6€

