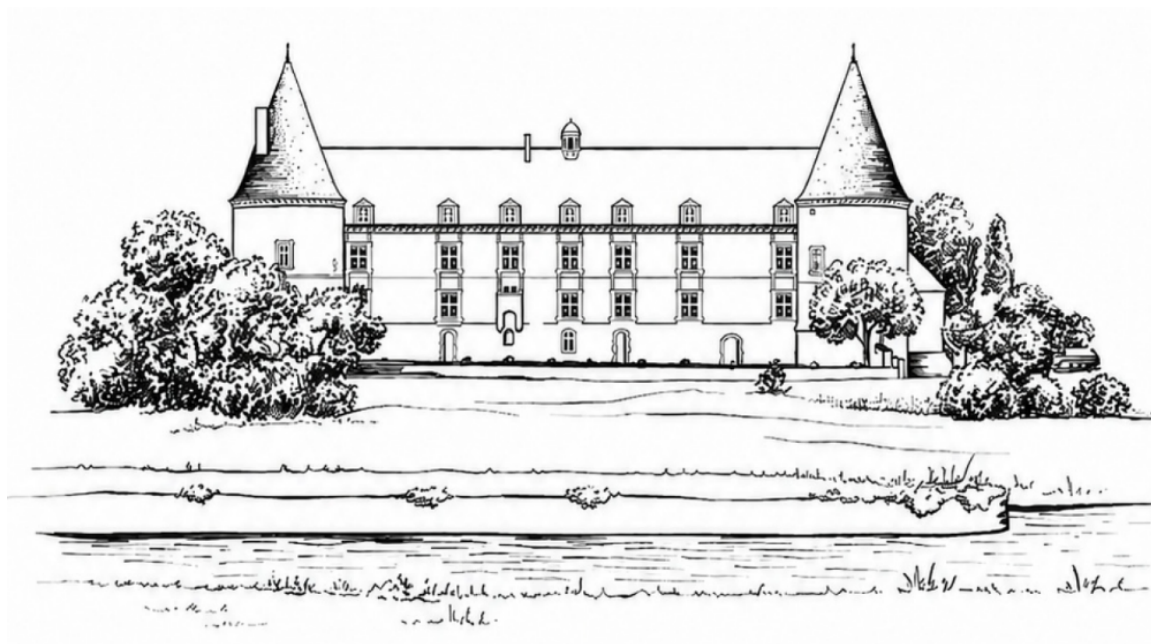


LA
TABLE
DES PRODUCTEURS



*Cuisine de saison par le Chef **Valentin Pacaud***



CHÂTEAU DE CHAILLY

Côte-d'Or · Bourgogne



— • —

LE CHEF
THE CHEF

VALENTIN PACAUD

« Une cuisine de saison, précise et sincère. »

A seasonal cuisine, precise and sincere.

Formé en France et à l'étranger, notamment dans les cuisines étoilées du Cibo d'Angelo Ferrigno, le Chef Valentin Pacaud compose une cuisine gastronomique de saison, guidée par le produit, la précision des cuissons et l'élégance du dressage. Entre terroir bourguignon, beaux classiques français et subtiles influences italiennes, sa carte fait dialoguer générosité, finesse et justesse.

Trained in France and abroad, notably in the Michelin-starred kitchens of Cibo by Angelo Ferrigno, Chef Valentin Pacaud creates a seasonal gastronomic cuisine guided by produce, precision of cooking and elegance of presentation. Blending Burgundy terroir, refined French classics and subtle Italian influences, his cuisine brings together generosity, finesse and balance.



MENU DÉGUSTATION

95 €

EN CINQ TEMPS

Five courses

— • —

Laissez-vous porter. Le Chef compose cinq temps au fil du marché, des producteurs locaux et de l'inspiration du jour.

Une découverte, sans carte : la surprise fait partie du voyage.

— • —

I

Premier Temps

II

Deuxième Temps

III

Troisième Temps

IV

Quatrième Temps

V

Cinquième Temps

MENU SURPRISE

Le menu n'étant pas dévoilé, merci de signaler vos allergies, intolérances ou régimes particuliers dès la commande à l'équipe, afin que le Chef adapte à chaque temps.

Harmonies Culinaires proposées par notre Chef Sommelier Thierry Ledieu.

3 verres : 36 € ~ 4 verres : 45 € ~ 5 verres : 54 €

LA
TABLE
DES PRODUCTEURS

ENTRÉES
STARTERS

Foie gras de canard ⑦ ⑨

26 €

Duck foie gras

Céleri du Potager des Bergeries · Vanille de Madagascar

Celeriac · Vanilla from Madagascar

Truite de Crisenon Ikejime ③ ④ ⑦ ⑧

23 €

Trout from Crisseron Ikejime

En ceviche · Kimchi · Livèche · Glace wakamé

Ceviche · Kimchi · Lovage · Wakame ice cream

Cèpes ① ③ ⑥ ⑦ ⑫

21 €

Porcini Mushrooms

Vin Jaune · Comté 24 mois · Maison Hess

Yellow wine · 24-month aged Comté · Maison Hess

Cassiolette d'escargots de ma grand-mère ⑦ ⑧ ⑭

17 €

Grandmother's snail casserole

Épinards · Pleurotes · Pontarlier · Noix

Spinach · Oyster mushrooms · Pontarlier · Walnuts

— • —

PLATS

MAIN COURSES

Bœuf Maturé 40 jours de la Ferme de Clavisy ⑥ ⑦ ⑪ ⑫

43 €

40 days Aged Beef From Clavisy Farm

Consommé de Bœuf · Haricots verts · Maïs

Beef Broth · Green Beans · Corn

Médailon de Turbot ① ③ ④ ⑦ ⑫

38 €

Turbot

Mini Poivrons du Potager des Bergeries · Tortellini · Petit Vougeot

Mini bell pepper · Tortellini · Petit Vougeot

Ris de Veau laqué au miel de sarrasin ① ⑦ ③ ⑫

36 €

Veal sweetbreads glazed with buckwheat honey

Potimarron · Lardo di Colonnata · Café · Miel de la Maison Perronneau

Chestnut squash · Lardo di Colonnata · Coffee · Buckwheat honey from Maison Perronneau

Prix nets en euros, service compris. Origine des viandes : France.

Merci de signaler toute allergie ou intolérance lors de votre commande.

LA TABLE

DES PRODUCTEURS

Bœuf Bourguignon ① ③ ⑦ ⑫

26 €

Burgundy beef stew

Paleron de bœuf charolais · Garniture bourguignonne · Pommes croquettes au persil

Charolais beef chuck · Burgundy garnish · Parsley potato croquettes

FROMAGES

CHEESE

Sélection de fromages affinés régionaux ⑦ ⑫

10 €

Selection of matured regional cheeses

— • —

DESSERTS

DESSERTS

Baba aux Mûres ① ③ ⑦

14 €

Baba with Blackberries

Oseille · Fromage Blanc Fermier

Sorrel · Farmhouse fresh cheese

Chocolat Grand Cru de la maison Valrhona ① ⑦ ⑫

14 €

Chocolate Grand Cru from Valrhona

Chocolat Caraïbes 66% · Poire · Lemon Jacoulot · Poivre de Cassis

Carribean Chocolate 66% · Peer · Limoncello Jacoulot · Blackcurrent Pepper

Tiramisu ① ③ ⑦ ⑫

16 €

Tiramisu

Truffe Melanosporum · Ratafia

Melanosporum truffle · Ratafia

Île flottante ③ ⑦

14 €

Floating Island

Caramel au beurre salé · Anis de Flavigny

Poached meringue · Vanilla custard · Salted butter caramel · Flavigny anise

ALLERGÈNES / Allergens

① Gluten ② Crustacés ③ Œufs ④ Poissons ⑤ Arachides ⑥ Soja ⑦ Lait
⑧ Fruits à coque ⑨ Céleri ⑩ Moutarde ⑪ Sésame ⑫ Sulfites ⑬ Lupin ⑭ Mollusques

Prix nets en euros, service compris. Origine des viandes : France.

Merci de signaler toute allergie ou intolérance lors de votre commande.

LA
TABLE
DES PRODUCTEURS
MENU DES DUCS

65 €

Entrée · Plat · Dessert
Starter · Main Course · Dessert

— • —

ENTRÉES
STARTERS

— • —

Truite de Crisenon Ikejime
Trout from Crisseron Ikejime
En ceviche · Kimchi · Livèche ·
Glace wakamé
*Ceviche · Kimchi · Lovage · Wakame
ice cream*
③ ④ ⑦ ⑧

Foie gras de canard
Duck foie gras
Céleri du Potager des Bergeries ·
Vanille de Madagascar
Celeriac · Vanilla from Madagascar
⑦ ⑨

Cèpes ① ③ ⑥ ⑦ ⑫
Porcini Mushrooms
Vin Jaune · Comté 24 mois · Maison
Hess
*Yellow wine · 24-month aged
Comté · Maison Hess*

— • —

PLATS
MAIN COURSES

Médailillon de Turbot
Turbot
Mini Poivrons du Potager des Bergeries
· Tortellini · Petit Vougeot
*Mini bell pepper du Potager des
Bergeries · Tortellini · Petit Vougeot*
① ③ ④ ⑦ ⑫

**Bœuf Maturé 40 jours
de la Ferme de Clavisy**
40 days Aged Beef From Clavisy Farm
Consommé de Bœuf · Haricots verts ·
Maïs
Beef Broth · Green Beans · Corn
⑥ ⑦ ⑪ ⑫

Ris de veau laqué au miel de sarrasin
*Veal sweetbreads glazed with
buckwheat honey*
Potimarron · Lardo di Colonnata ·
Café · Miel de la Maison Perronneau
*Chestnut squash · Lardo di Colonnata ·
Coffee · Honey from Maison Perroneau*
① ⑦ ⑩ ⑫

— • —

DESSERTS
DESSERTS

Baba aux Mûres
Baba with Blackberries
Oseille · Fromage Blanc Fermier
Sorrel · Farmhouse fresh cheese
① ③ ⑦

Chocolat Valrhona
Chocolate Grand Cru from Valrhona
Chocolat Caraïbes 66% · Poire · Lemon
Jacoulot · Poivre de Cassis
*Carribean Chocolate 66% · Peer ·
Limoncello Jacoulot · Blackcurrent
Pepper*
① ⑦ ⑫

Tiramisu
Tiramisu
Truffe Melanosporum · Ratafia
Melanosporum truffle · Ratafia
① ③ ⑦ ⑧

*Prix nets en euros, service compris. Origine des viandes : France.
Merci de signaler toute allergie ou intolérance lors de votre commande.*

LA
TABLE

DES PRODUCTEURS

MENU TERROIR BOURGUIGNON

45 €

Entrée · Plat · Dessert

Starter · Main Course · Dessert

ENTRÉE

STARTER

Cassolette d'escargots de ma grand-mère ⑦ ⑧ ⑭

Grandmother's snail casserole

Épinards · Pleurotes · Pontarlier · Noix

Spinach · Oyster mushrooms · Pontarlier · Walnuts

— • —

PLAT

MAIN COURSE

Bœuf Bourguignon ① ③ ⑦ ⑫

Burgundy beef stew

Paleron de bœuf charolais · Garniture bourguignonne · Pommes croquettes au persil

Charolais beef chuck · Burgundy garnish · Parsley potato croquettes

Sélection de fromages régionaux affinés (Supp. +7€)

Selection of matured regional cheeses (Supplement +€7)

— • —

DESSERT

DESSERT

Île flottante ③ ⑦

Caramel au beurre salé · Anis de Flavigny

Poached meringue · Vanilla custard · Salted butter caramel · Flavigny anise

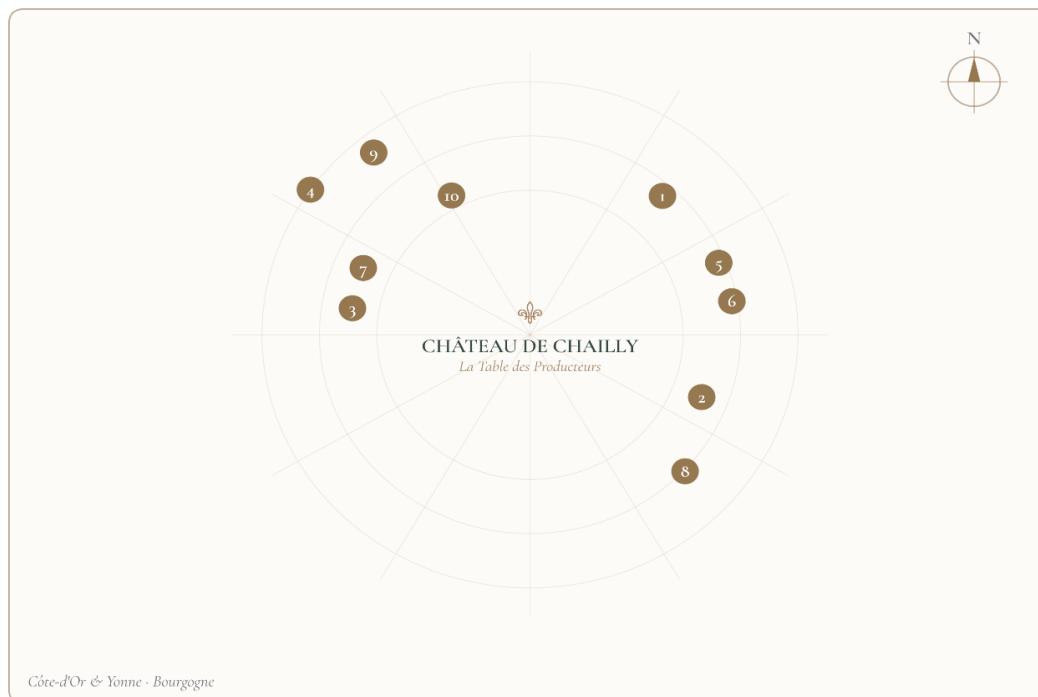
Prix nets en euros, service compris. Origine des viandes : France.

Merci de signaler toute allergie ou intolérance lors de votre commande.

LA
TABLE
DES PRODUCTEURS
LES PRODUCTEURS

The producers behind our table

— • —



① Ferme d'Étaules

Porc & agneau

Étaules · ≈ 30 km

② Ferme du Poiset

Volailles, porc, agneau

Détain-et-Bruant · ≈ 20 km

③ Pascal Laprée

Canard & foie gras

Mont-St-Jean · ≈ 20 km

④ Ferme Aquacole de Crisenon

Truite

Prégilbert · ≈ 80 km

⑤ Du Pain pour Demain

Pain & viennoiseries

Di jon · ≈ 35 km

⑥ L'Or des Valois

Truffe & escargots

Di jon · ≈ 35 km

⑦ Le Potager des Bergeries

Légumes & fleurs

Mont-St-Jean · ≈ 20 km

⑧ Les Pigeons de Corton

Pigeon

Chevigny-en-Valière · ≈ 40 km

⑨ Ferme de Clavisy

Agneau, veau & bœuf

Noyers-sur-Serein · ≈ 70 km

⑩ Maison Perronneau

Miel

Marcellois · ≈ 10 km

Distances à vol d'oiseau depuis le Château, à titre indicatif.

Prix nets en euros, service compris. Origine des viandes : France.

Merci de signaler toute allergie ou intolérance lors de votre commande.