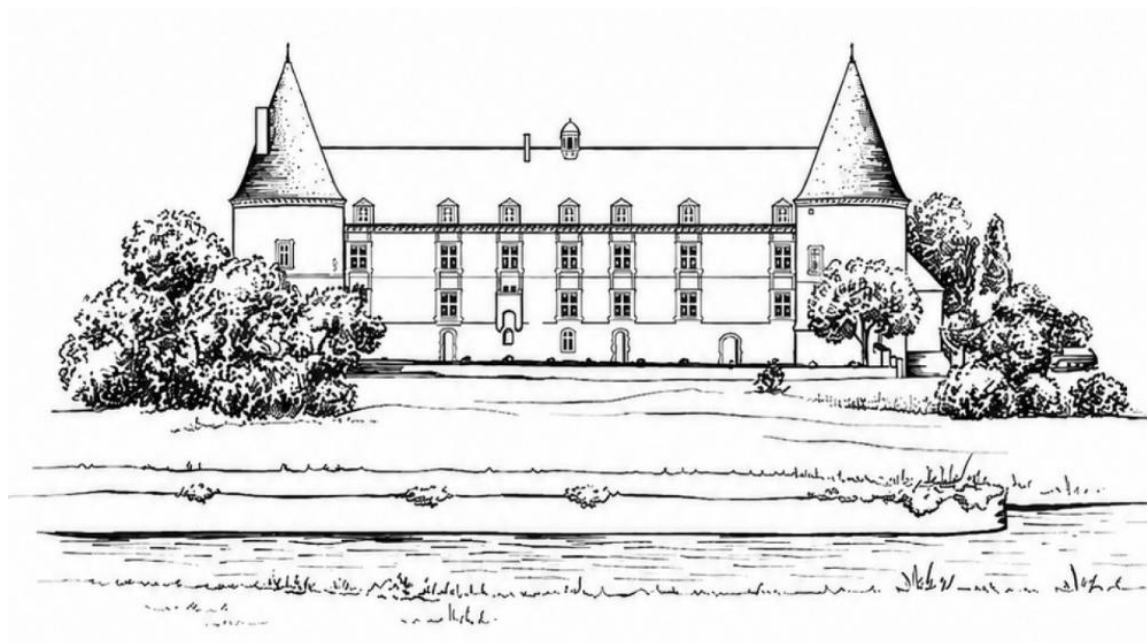


LA
TABLE

DES PRODUCTEURS



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



CHÂTEAU DE CHAILLY

Côte-d'Or · Bourgogne

LA
TABLE

DES PRODUCTEURS



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.

LA
TABLE
DES PRODUCTEURS
MENU DEGUSTATION
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
Deuxieme Temps

III
Troisieme Temps

IV
Quatrieme Temps

V
Cinquieme 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 chaque temps.

Harmonies Culinaires proposées par notre Chef Sommelier Thierry Ledieu.
4 temps : 45€ ~ 5 Temps : 54 €

ENTREES

STARTERS

- Foie gras de canard** ① ③ ⑦ ⑫ 26 €
Duck foie gras
Rhubarbe · Compotée d'oignon au Marc de Bourgogne · Brioche perdue
Rhubarb · Marc de Bourgogne onion compote · Brioche French toast
- 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
- Fenouil du Potager des Bergeries** ⑦ ⑨ ⑫ 21 €
Fennel from Le Potager des Bergeries
Miel de la maison Perronneau · Truffe d'été · Pontarlier
Maison Perronneau honey · Summer truffle · Pontarlier
- Cassolette d'escargots de ma grand-mère** ⑦ ⑧ ⑭ 14 €
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
- Queue de lotte** ④ ⑦ ⑫ 32 €
Monkfish tail
Fleur de sureau · Courgettes · Chèvre frais de Charbonnat
Elderflower · Courgette · Fresh Charbonnat goat cheese
- Pigeonneau** ① ⑦ ⑩ ⑫ 34 €
Squab
Betterave du Potager des Bergeries · Tartelette avec la Cuisse · Graines Moutarde
Betteroot from Les Bergeries' garden · Confit leg · Mustard seeds
- Bœuf Bourguignon** ① ③ ⑦ ⑫ 24 €
Burgundy beef stew
Paleron de bœuf charolais · Garniture bourguignonne · Pommes croquettes au persil
Charolais beef chuck · Burgundy garnish · Parsley potato croquettes

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

FROMAGES

CHEESE

Sélection de fromages affinés régionaux ⑦ ⑫ — 10 €

Selection of matured regional cheeses



DESSERTS

DESSERTS

Pavlova ③ ⑦ — 14 €

Pavlova

Reine des prés · Framboises fumées · Crème mascarpone

Meadowsweet · Smoked raspberries · Mascarpone cream

Cassis & Rhubarbe ① ⑫ — 12 €

Blackcurrant & rhubarb

Macvin du Jura

Macvin du Jura

Tiramisu ① ③ ⑦ ⑫ — 16 €

Tiramisu

Truffe Melanosporum · Ratafia

Melanosporum truffle · Ratafia

Île flottante ③ ⑦ — 10 €

Floating Island

Caramel au beurre salé · Anis de Flavigny

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

ALLERGENES / 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

ENTREES
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

Rhubarbe · Compotée d'oignon au Marc de Bourgogne ·

Brioche perdue

Rhubarb · Marc de Bourgogne onion compote · Brioche French toast

① ③ ⑦ ⑫

**Fenouil
du Potager des Bergeries**

Fennel from Le Potager des Bergeries

Miel de la maison Perronneau ·

Truffe d'été · Pontarlier

Maison Perronneau honey · Summer truffle · Pontarlier

① ⑦ ⑪ ⑫

PLATS

MAIN COURSES

Queue de Lotte ④ ⑦ ⑫

Monkfish tail

Fleur de sureau · Courgettes ·

Chèvre frais de Charbonnat

Elderflower · Courgette · Fresh Charbonnat goat cheese

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

40 days Aged Beef From Clavisy Farm

Consommé de Bœuf · Haricots verts · Maïs

Beef Broth · Green Beans · Corn

Pigeonneau ① ⑦ ⑩ ⑫

Squab

Betterave du Potager des Bergeries

· Tartelette avec la Cuisse · Graines

Moutarde

Betterroot from Les Bergeries' garden · Confit leg · Mustard seeds

DESSERTS

DESSERTS

Cassis & Rhubarbe ① ⑫

Blackcurrant & rhubarb

Macvin du Jura

Macvin du Jura

Pavlova ③ ⑦

Pavlova

Reine des prés · Framboises

fumées · Crème mascarpone

Meadowsweet · Smoked

raspberries · Mascarpone cream

Tiramisu ① ③ ⑦ ⑧

Tiramisu

Truffe Melanosporum · Ratafia

Melanosporum truffle · Ratafia

LA
TABLE

DES PRODUCTEURS

MENU TERROIR BOURGUIGNON

45 €

Entrée • Plat • Dessert

Starter • Main Course • Dessert

ENTRÉE

STARTER

Cassiolette 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

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

Dijon · ≈ 35 km

⑥ **L'Or des Valois**

Truffe & escargots

Dijon · ≈ 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.