



Les entrées

La Langoustine

Comme une salade, aux légumes et truffes d'été

26 euros



Le Thon

*En tataki aux noisettes, pousses
de moutarde brune*

23 euros



L'Escargot

Fine tartelette au thym, pousse d'ail et jus de persil

25 euros (supplément de 5 euros en menu)



Le Homard

Cuit en pot-au-feu à l'infusion de Sichuan

25 euros (supplément de 5 euros en menu)

*Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.
Prix net, service compris*

Nous tenons à disposition un cahier des allergènes sur demande.



La Lotte

*Rôtie au beurre demi-sel,
Tartare de girolles et chorizo*

29 euros



Le Maigre

En pavé, poêlé, au foie gras de canard et miroir de vin rouge

27 euros



Le Turbot

En écailles de truffe d'été, mousseline de Charlotte

39 euros (supplément de 8 euros en menu)



Le Bar

Aux abricots rôtis et embeurrée de cassis

34 euros (supplément de 8 euros en menu)

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix net, service compris

Nous tenons à disposition un cahier des allergènes sur demande.



Les viandes

Le Pigeon

En deux cuissons, pêche au romarin, jus aux fruits rouges

27 euros



Le Veau

En grenadin, petites grenailles en surprise

Jus corsé au vin rouge

36 euros



Le Charolais

Filet, carottes étuvées, jus de viande

39 euros (supplément de 8 euros en menu)



La Volaille de Bresse

En deux cuissons, mousseline d'artichaut, sauce aux morilles

32 euros (supplément de 8 euros en menu)

Notre Charolais est né, élevé et abattu en France.

Le Veau provient de l'Union Européenne.

La Volaille est née, élevée et abattue en France.

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix net, service compris

Nous tenons à disposition un cahier des allergènes sur demande.



Les fromages

15 euros

Chariot de fromages

Les desserts

12 euros

La Crêpe

Façon Suzette, flambée devant vous



Le Macaron

Aux framboises et crème pistache



La Verveine

Infusée comme une pâtissière, perle de Bourgogne



Pavlova aux fruits rouges

*Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.
Prix net, service compris*

Nous tenons à disposition un cahier des allergènes sur demande.



Menu du Chef

Notre Chef a une nouvelle idée en tête aujourd'hui...

Laissez-vous surprendre par ses créations !

Servi uniquement à l'ensemble de la table

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix net, service compris

Nous tenons à disposition un cahier des allergènes sur demande.



Menu du marché

49 euros

*Menu Hebdomadaire en fonction
de l'inspiration du Chef et des produits de saison.*

*Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.
Prix net, service compris*

Nous tenons à disposition un cahier des allergènes sur demande.

*Hôtel Golf Château de Chailly **** - Restaurant l'Armançon
Allée du Château - 21 320 - Chailly-sur-Armançon*



Menu Armançon

65 euros

Entrée au choix à la carte



Plat au choix à la carte



Chariot de fromages



Dessert au choix à la carte

*Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.
Prix net, service compris*

Nous tenons à disposition un cahier des allergènes sur demande.

*Hôtel Golf Château de Chailly **** - Restaurant l'Armançon
Allée du Château - 21 320 - Chailly-sur-Armançon*