







Château de Gilly

Le chef Jean-Alain Poitevin vous propose...

Entrées - Starters


- Carpaccio de Saint-Jacques simplement mariné à l'huile d'olive, aneth et citron* 22 €
Carpaccio of scallops simply marinated with olive oil, dill and lemon
- Terrine de foie gras de canard au naturel, gelée de cassis et quelques pousses à l'huile de noisettes* 29 €
Terrine of duck liver, blackcurrant jelly, vegetable shoots with walnut oil
-  *Fricassée d'escargots de Bourgogne en cocotte lutée, jus forestier au parfum de noisettes* 26 €
Burgundy snails casserole and puff-pastry, forest style cooking juice flavoured with walnuts
- Velouté Dubarry et copeaux de Comté* 16 €
Cauliflower soup with Comté cheese shavings
-  *Œuf poché en meurette façon « grand-mère Marie »* 18 €
Poached egg served in a red wine sauce in the style of "Marie's grand-mother"

Pour suivre... To follow...

-  *Ravioles de langoustines à l'infusion de gingembre légèrement crémée* 38 €
Lobsters raviolis with a slightly creamed ginger broth
- Noix de Saint-Jacques à la plancha, endives confites au sucre et émulsion crémeuse au lard paysan* 28 €
Scallops a la plancha, chicories preserved with sugar, creamy bacon emulsion
- Ombre chevalier rôti, crémeux aux amandes douces et courge Butternut fondante* 34 €
Mountain lake char, creamed sweet almonds and smooth Butternut marrow
- Filet de veau juste poêlé à votre convenance, salsifis glacés* 30 €
Fillet of veal just fried, cooking at your choice, glazed salsify
-  *Volaille de Bresse aux escargots de Bourgogne, lentilles « culinaris » Cérès* 34 €
Bresse poultry with Burgundy snails, Cérès lentils
-  *Filet de bœuf « Charolais », duo de carottes mousseline et fondantes, jus corsé au Pinot noir* 38 €
Fillet of "Charolais" beef, duet of carrots, Pinot Noir cooking gravy

Tous nos prix s'entendent taxes et service compris. / All our prices are taxes and service included.

Toutes nos viandes et abats proviennent d'animaux élevés en France et U.E. / Meats and offal come from animals raised in France and U.E.

 *Plats régionaux, coups de cœur du Chef. Regional dishes.*

Fromages - Cheeses

Plateau de fromages frais et affinés de nos régions 15 €
Selection of fresh and matured cheeses of our regions

Salades et herbes fraîches à l'huile de colza grillé 8 €
Mixed vegetable shoots and fresh herbs with grilled colza oil

Desserts - Desserts


De notre pâtissier Jean-Jacques Morette / Made by our pastry Jean-Jacques Morette

Poire pochée à la vanille, sablé muesli noisettes praliné, sorbet chocolat 16 €
Poached pear with vanilla, muesli shortbread with hazelnut, chocolate sorbet

Millefeuille de chocolat lait et noir au praliné et noisettes, sorbet vanille Bourbon 16 €
Interleaved milk and dark chocolate with praline and walnuts, vanilla flavoured sorbet


Barre crémeuse passion chocolat lait, sorbet passion 16 €
Milk chocolate and passion fruit cream bar, passion fruit sorbet

Tube marron vanille, crumble chocolat noir, sorbet au whisky Michel Couvreur 18 €
Chestnut vanilla tube, bitter chocolate crumble, Michel Couvreur whisky sorbet

 *Dacquoise aux épices douces, crémeux au cassis de Bourgogne, nougatine d'amande, sorbet au pain d'épices* 16 €
Mild spices biscuit and almond flavoured dessert, Burgundy blackcurrant cream, almond nougatine, gingerbread sorbet

Tous nos prix s'entendent taxes et service compris. / All our prices are taxes and service included.

Toutes nos viandes et abats proviennent d'animaux élevés en France et U.E. / Meats and organ meats come from animals raised in France and U.E.

 *Desserts régionaux, coups de cœur du Pâtissier. Regional dishes.*

Gourmandises de Bourgogne

Burgundy delights

48€

Menu hors boissons / Menu without drinks

Amuse bouche

Appetizer

Œuf poché en meurette façon « grand-mère Marie »

Poached egg served in a red wine sauce in the style of “Marie’s grand-mother”

Ou / Or

Saumon fumé au Château, crème à la moutarde Fallot

Home-made smoked salmon , Fallot creamed mustard

Volaille de Bresse farcie aux escargots de Bourgogne, lentilles « culinaris » Cérés

Bresse poultry stuffed with Burgundy snails, Cérés lentils

Ou / Or

Ombre chevalier rôti, crémeux aux amandes douces et courge Butternut fondante

Mountain lake char, creamed sweet almonds and smooth butternut marrow

Plateau de fromages

Selection of cheeses

Barre crémeuse passion chocolat lait, sorbet passion

Milk chocolate and passion fruit cream bar, passion fruit sorbet

Ou / Or

 *Dacquoise aux épices douces, crémeux au cassis de Bourgogne, nougatine d'amande, sorbet au pain d'épices*
Mild spices biscuit and almond flavoured dessert, Burgundy blackcurrant cream, almond nougatine, gingerbread sorbet

Mignardises

Sweetmeats

Tous nos prix s'entendent taxes et service compris. All our prices are taxes and service included

Toutes nos viandes et abats proviennent d'animaux élevés en France et U.E. / Meats and organ meats come from animals raised in France and U.E.

Saveurs & parfums du « Clos Prieur »
Tastes and flavours of the « Clos Prieur »

72€

Menu hors boissons / Menu without drinks

Amuse bouche
Appetizer

Terrine de foie gras de canard au naturel, gelée de cassis et quelques pousses à l'huile de noisettes
Terrine of duck liver, blackcurrant jelly, vegetable shoots with walnut oil

Noix de Saint-Jacques à la plancha, endives confites au sucre et émulsion crémeuse au lard paysan
Scallops a la plancha, chicories preserved with sugar, creamy bacon emulsion

Filet de bœuf « Charolais », duo de carottes mousseline et fondantes, jus corsé au Pinot noir
Fillet of "Charolais" beef, duet of carrots, Pinot Noir cooking gravy

Aumônière au fromage de l'Abbaye de Cîteaux, mesclun
Beggars purse of Cîteaux Abbey cheese, mixed salad

Tube marron vanille, crumble chocolat noir, sorbet au Whisky Michel Couvreur
Chestnut vanilla tube, bitter chocolate crumble, Michel Couvreur whisky sorbet

Mignardises
Sweetmeats