



CHÂTEAU DE SACY

# LE RESTAURANT



# MENU DÉCOUVERTE

## **Promenade en Champagne du bout des doigts**

### **Fenouil cru, huile de laurier, lait d'amande pimenté**

*Raw fennel, bay leaf oil, spiced almond milk*

### **Truite de Vendresse, mirin, sarrasin**

*Trout, mirin, buckwheat*

### **Sandre, artichaut, ail noir**

*Zander, artichoke, black garlic*

### **Filet de canard, shitaké, hibiscus**

*Duck, shiitake mushrooms, hibiscus*

### **Groseille, verveine**

*redcurrant, verbena*

### **Derniers pas en douceur**

*Mini pastries*

Menu proposé à 95€  
Accord champagne 90€



CHATEAU DE SACY

# MENU

## ÉCLAT DE NATURE

**Promenade en Champagne  
du bout des doigts**

**Fenouil cru, huile de laurier, lait d'amande pimenté**

*Raw fennel, bay leaf oil, spiced almond milk*

**Asperge verte, estragon, miso**

*Asparagus, tarragon, miso*

**Endive Kalamansi, orange, pignon de pain**

*Kalamansi endive, orange, pine nuts*

**Cacio e pepe de céleri, boule de belp, poivre**

*Celery, Belp cheese, black pepper*

**Fenouil, vanille, genièvre**

*Fennel, vanilla, juniper*

**Derniers pas en douceur**

*Mini pastries*

Menu proposé à 85€



# À LA CARTE

<b>Truite de Vendresse, mirin, sarrasin</b> <i>Trout, mirin, buckwheat</i>	29€
<b>Asperge verte, estragon, miso</b> <i>Asparagus, tarragon, miso</i>	31€
<b>Endive Kalamansi, orange, pignon de pain</b> <i>Kalamansi endive, orange, pine nuts</i>	26€
---	
<b>Filet de canard, shitaké, hibiscus</b> <i>Duck, shiitake mushrooms, hibiscus</i>	41€
<b>Sandre, artichaut, ail noir</b> <i>Zander, artichoke, black garlic</i>	45€
<b>Cacio e pepe de céleri, boule de belp, poivre</b> <i>Celery, Belp cheese, black pepper</i>	34€
---	
<b>Groseille, verveine</b> <i>redcurrant, verbena</i>	19€
<b>Fenouil, vanille, genièvre</b> <i>Fennel, vanilla, juniper</i>	15€
<b>Citron, basilic</b> <i>Lemon, basil</i>	17€



Menu disponible du mercredi au vendredi midi\*

# MENU SUGGESTION

## **Déclinaison maïs**

Corn variety

ou

## **Petit pois, coque, cecina**

Green peas, cockle, cecina

---

## **Poitrine, poireau, comté**

Pork belly, leek, comté cheese

ou

## **Cabillaud, courgette, moutarde**

Cod, courgette, mustard

---

## **Orange, mélisse**

Orange, lemon balm

ou

## **Fraise, aneth**

Strawberry, dill

Menu proposé à 55€

