



CHÂTEAU DE SACY

# LE RESTAURANT



# MENU DÉCOUVERTE

**Promenade en Champagne  
du bout des doigts**

**Truite de Vendresse, mirin, sarrasin**  
*Trout, mirin, buckwheat*

**Grondin, tomate, poivron**  
*Goblinfish, tomato, bell pepper*

**Boeuf, courgette, origan**  
*Beef, zucchini, oregano*

**Groseille, verveine**  
*Redcurrant, verbena*

**Derniers pas en douceur**  
*Mini pastries*

Menu proposé à 95€  
Accord champagne 90€

# MENU

## ÉCLAT DE NATURE

**Promenade en Champagne  
du bout des doigts**

**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>Boeuf, courgette, origan</b> <i>Beef, zucchini, oregano</i>	48€
<b>Grondin, tomate, poivron</b> <i>Goblifish, tomato, bell pepper</i>	42€
<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\*  
*Hors jours fériés\**

## 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€

