



CHÂTEAU DE SACY

LE RESTAURANT



MENU DÉCOUVERTE

**Promenade en Champagne
du bout des doigts**

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€

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

Truite de Vendresse, mirin, sarrasin <i>Trout, mirin, buckwheat</i>	29€
Asperge verte, estragon, miso <i>Asparagus, tarragon, miso</i>	31€
Endive Kalamansi, orange, pignon de pain <i>Kalamansi endive, orange, pine nuts</i>	26€

Filet de canard, shitaké, hibiscus <i>Duck, shiitake mushrooms, hibiscus</i>	41€
Sandre, artichaut, ail noir <i>Zander, artichoke, black garlic</i>	45€
Cacio e pepe de céleri, boule de belp, poivre <i>Celery, Belp cheese, black pepper</i>	34€

Groseille, verveine <i>redcurrant, verbena</i>	19€
Fenouil, vanille, genièvre <i>Fennel, vanilla, juniper</i>	15€
Citron, basilic <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€

