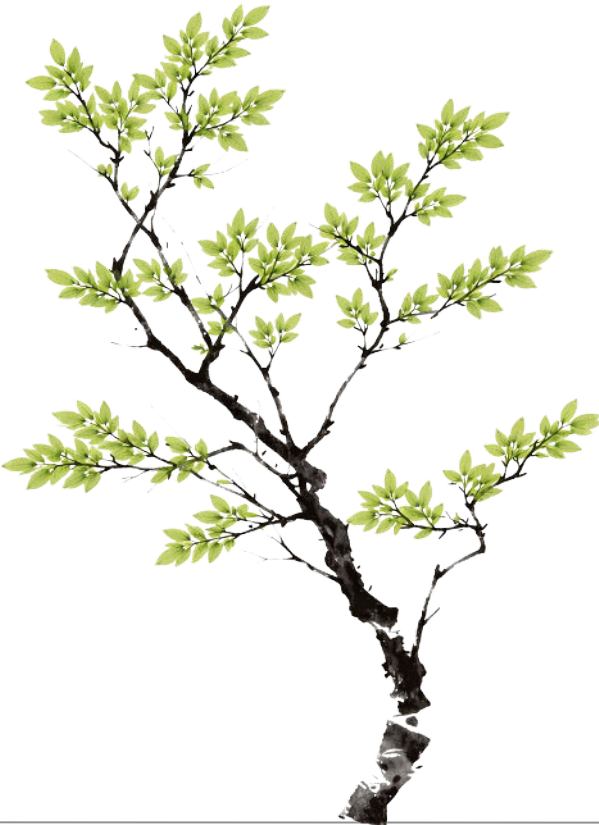




CHÂTEAU DE SACY

# LE RESTAURANT



# MENU DÉCOUVERTE

## **Entre Bourgogne et Champagne**

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

*Trout, mirin, buckwheat*

### **Maigre, haricot, basilic**

*Stone bass, bean, basil*

### **Volaille champenoise, sucrine, Comté**

*Champagne-style chicken, sucrine lettuce, Comté cheese*

### **Amande, laurier, caviar**

*Almond, laurel, caviar*

### **Derniers pas en douceur**

*Mini pastries*

Menu proposé à 95€  
Accord champagne 90€

# MENU

## ÉCLAT DE NATURE

### **Entre Bourgogne et Champagne**

#### **Tomate**

*Tomato*

#### **Carotte, miel**

*Carrot, honey*

### **Cacio e pepe de céleri, Boule de Belp, poivre**

*Celery cacio e pepe, Belp cheese, black pepper*

### **Cerise, menthe pastille**

*Cherry, menthe pastille*

### **Derniers pas en douceur**

*Mini pastries*

Menu proposé à 85€

# À LA CARTE

<b>Tomate</b> <i>Tomato</i>	27€
<b>Carotte, miel</b> <i>Carrot, honey</i>	28€
<b>Truite de Vendresse, mirin, sarrasin</b> <i>Trout, mirin, buckwheat</i>	29€
<b>Thonine, amande, framboise</b> <i>Tuna, almond, raspberry</i>	32€
---	
<b>Cacio e pepe de céleri, Boule de Belp, poivre</b> <i>Celery, Belp cheese, black pepper</i>	34€
<b>Maigre, haricot, basilic</b> <i>Stone bass, bean, basil</i>	42€
<b>Volaille champenoise, sucrine, comté</b> <i>Champagne-style chicken, sucrine lettuce, comté cheese</i>	45€
<b>Boeuf, courgette, origan</b> <i>Beef, zucchini, oregano</i>	48€
---	
<b>Pêche reine des prés</b> <i>Peach and meadowsweet</i>	17€
<b>Cerise, menthe pastille</b> <i>Cherry, menthe pastille</i>	18€
<b>Cassis champagne</b> <i>Blackcurrant Champagne</i>	19€
<b>Amande, laurier, caviar</b> <i>Almond, laurel, caviar</i>	26€