



CHÂTEAU DE SACY

LE RESTAURANT



MENU DÉCOUVERTE

Entre Bourgogne et Champagne

Truite de Vendresse, mirin, sarrasin

Trout, mirin, buckwheat

Maigre, haricot, basilic

Stone bass, beans, basil

Volaille champenoise, sucrine, comté

Champagne-style chicken, sucrine lettuce, comté cheese

Groseille, verveine

Redcurrant, verbena

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, Belp cheese, black pepper

Fenouil, vanille, genièvre

Fennel, vanilla, juniper

Derniers pas en douceur

Mini pastries

Menu proposé à 85€



À LA CARTE

Tomate <i>Tomato</i>	27€
Carotte, miel <i>Carrot, honey</i>	28€
Truite de Vendresse, mirin, sarrasin <i>Trout, mirin, buckwheat</i>	29€
Thonine, amande, framboise <i>Tuna, almond, raspberry</i>	32€

Cacio e pepe de céleri, boule de belp, poivre <i>Celery, Belp cheese, black pepper</i>	34€
Maigre, haricot, basilic <i>Stone bass, beans, basil</i>	42€
Volaille champenoise, sucrine, comté <i>Champagne-style chicken, sucrine lettuce, comté cheese</i>	45€
Boeuf, courgette, origan <i>Beef, zucchini, oregano</i>	48€

Fenouil, vanille, genièvre <i>Fennel, vanilla, juniper</i>	15€
Fraise, aneth <i>Strawberry, dill</i>	16€
Citron, basilic <i>Lemon, basil</i>	17€
Groseille, verveine <i>redcurrant, verbena</i>	19€