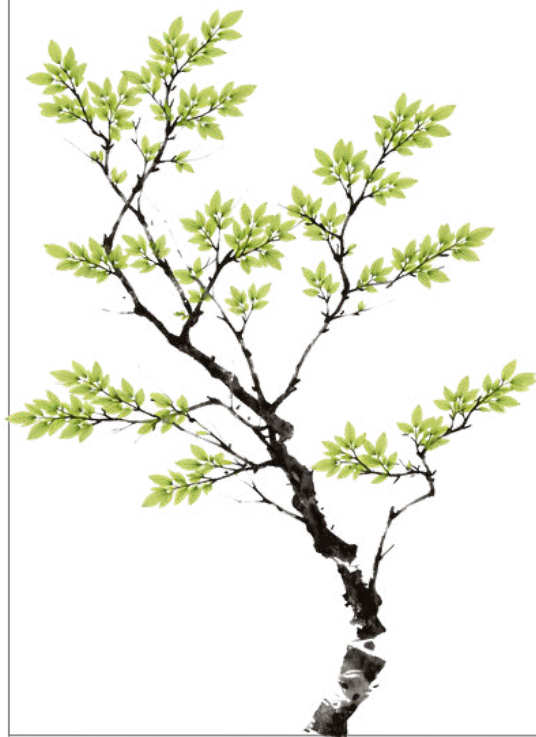




CHÂTEAU DE SACY

LE RESTAURANT



MENU DÉCOUVERTE

Entre Bourgogne et Champagne

Truite de Vendresse, céleri, sarrasin

Trout, celery, 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

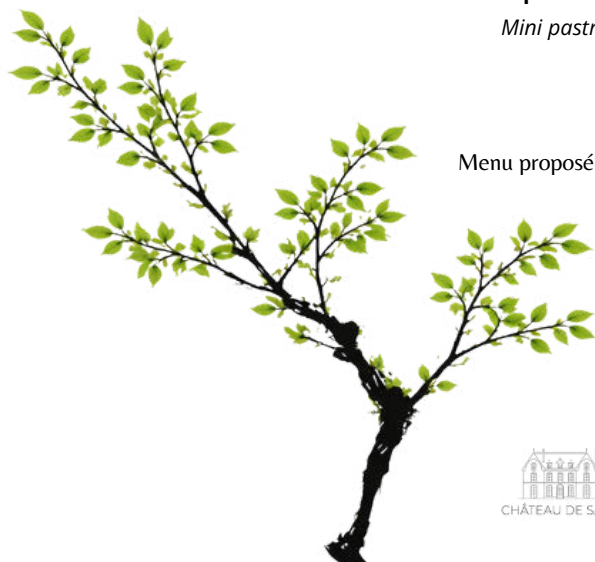
Carotte, miel
Carrot, honey

Cacio e pepe de céleri, Boule de Belp, poivre
Celery cacio e pepe, Belp cheese, black pepper

Figue, poivre de Sichuan, yaourt
Fig, Sichuan pepper, yogurt

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, céleri, sarrasin <i>Trout, celery, 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, bean, 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€

Pêche reine des prés <i>Peach and meadowsweet</i>	17€
Figue, poivre de Sichuan, yaourt <i>Fig, Sichuan pepper, yogurt</i>	18€
Cassis champagne <i>Blackcurrant Champagne</i>	19€
Amande, laurier, caviar <i>Almond, laurel, caviar</i>	26€