CHÂTEAU DE SACY

LE RESTAURANT

MENU
CHASSE

Lièvre à la Royale
A la royale Hare

Cerf, salsifi, marron
Venison, salsify, chestnut

Chocolat, champignon, noisette
Chocolate, mushroom, hazelnut

Derniers pas en douceur
Sweet Ending



Menu proposé à 75€ par personne
Douceur lactée à 8€ par personne

Tous nos prix sont en euros, service et TVA inclus.
All our prices are in euros, including service charges and VAT.

CHÂTEAU DE SACY

MENU
ÉCLAT DE NATURE

Betterave crapaudine, harissa
Crapaudine beetroot, harissa

Gnocchi, champignon, pain
Gnocchi, mushroom, bread

Cacio e pepe de céleri, Boule de Belp
Celery cacio e pepe, Belp cheese

Agrume, combava, sapin
Citrus fruit, combava, fir

Derniers pas en douceur
Sweet Ending



Menu proposé à 90€ par personne

Douceur lactée à 8€ par personne
Accord boissons à 90€ par personne
Accord champagne 95€ par personne

Tous nos prix sont en euros, service et TVA inclus.
All our prices are in euros, including service charges and VAT.

CHÂTEAU DE SACY

MENU
DÉCOUVERTE

Truite de Vendresse, céleri, sarrasin
Trout, celery, buckwheat

Flétan, champignon, noisette
Halibut, mushroom, hazelnut

Volaille champenoise, choux, laitue de mer
Champagne chicken, cabbage, sea lettuce

Amande, laurier, caviar
Almond, laurel, caviar

Derniers pas en douceur
Sweet Ending



Menu proposé à 95€ par personne

Douceur lactée à 8€ par personne
Accord boissons à 90€ par personne
Accord champagne 95€ par personne

Tous nos prix sont en euros, service et TVA inclus.
All our prices are in euros, including service charges and VAT.

CHÂTEAU DE SACY

MENU
SIGNATURE

Un voyage culinaire en six séquences pour découvrir l'univers du Chef, à travers une cuisine française, locale et de saison. Une expérience à l'aveugle où le terroir inspire, le produit s'exprime et les jus et sauces révèlent toute la finesse de sa cuisine.

A six-course culinary journey inviting you to discover the Chef's world through French cuisine inspired by local produce and the seasons. A blind tasting experience where the terroir provides inspiration, each ingredient takes centre stage, and sauces and jus reveal the full finesse of his cuisine.

Menu proposé à 150€ per personne

Le menu Signature est proposé à l'ensemble des convives de la table.
The Signature menu is available to all guests at the table.



Tous nos prix sont en euros, service et TVA inclus.
All our prices are in euros, including service charges and VAT.

CHÂTEAU DE SACY

À LA CARTE

Gnocchi, champignon, pain 27€
Gnocchi, mushroom, bread

Betterave crapaudine, harissa 28€
Crapaudine beetroot, harissa

Truite de Vendresse, céleri, sarrasin 30€
Trout, celery, buckwheat

Lièvre à la Royale 32€
Hare à la royale

Cacio e pepe de céleri, Boule de Belp 34€
Celery cacio e pepe, Belp cheese

Flétan, champignon, noisette 45€
Halibut, mushroom, hazelnut

Volaille champenoise, choux, laitue de mer 46€
Champagne chicken, cabbage, sea lettuce

Cerf, salsifi, marron 47€
Venison, salsify, chestnut

Douceur lactée, Brillat-Savarin, cassis 8€
Douceur lactée, Brillat -Savarin cheese, Blackcurrant

Chocolat, champignon, noisette 21€
Chocolate, mushroom, hazelnut

Café, caramel, chocolat 22€
Coffee, caramel, chocolate

Agrume, combava, sapin 23€
Citrus fruit, combava, fir

Amande, laurier, caviar 26€
Almond, laurel, caviar

Tous nos prix sont en euros, service et TVA inclus.
All our prices are in euros, including service charges and VAT.

CHÂTEAU DE SACY