



Hostellerie du Château - Châteauneuf-en-Auxois

Menus

et

Carte

Menu à 14.90 €

Servi le midi du lundi au samedi hors jour férié

 Terrine de campagne

Ou  Salade d'épaisse

Quenelle de brochet

Ou Travers de porc au grill

 Dessert du jour

Ou 2 boules de glace au choix

Menu à 19.90 €

Jambon persillé

ou

Salade du chef

—

Jambon grillé aux herbes

ou

Andouillette sauce moutarde

ou

Boeuf bourguignon

—

Fromage blanc

Plateau fromage supplément 2 €

—

Dessert

Menu castelnovien

Entrée +plat 22 €

Plat + dessert 20 €

Entrée + plat +dessert 26 €

🏠 Salade Franc Comtoise

ou 🏠 Terrine de campagne

ou 🏠 Oeufs en meurette

🏠 Pavé de rumsteack (charolais)

ou 🏠 Steak de gigot aux herbes

ou 🏠 Dos de cabillaud au beurre d'escargot

ou 🏠 Jambon grillé aux herbes

Plateau de fromages

Fromage blanc

🏠 Ile flottante

🏠 Tarte

🏠 Gâteau au chocolat

🏠 Crêpes(sucre,confiture,nutella,miel,citron,grand marnier)

Crème Brûlée

Café liégeois ,Chocolat liégeois

Dame Blanche, Nectar caramel

3 boules de glace

Pour tout changement de dessert 2,30€ de supplément

La Castel 20.50€

Entrecôte charolaise

Pommes sautées

Salade verte

Menu enfant à 9.50€

jusqu'à 12 ans

Rosette

Steack haché

Desserts

Menus groupes :

MENU À 16 €

- *Terrine maison*
- *Sauté de porc à la dijonnaise*
 - *Vacherin glacé*

MENU À 20 €

- *Jambon persillé maison*

ou

Salade franc comtoise

- *Poulet Gaston Gérard*

ou

Bœuf Bourguignon

- *Tarte*

ou

Cocktail de fruits rouges

Vacherin glacé

MENU À 27 €

- *Salade gourmande au foie gras maison*

ou

Salade du pêcheur

- *Pièce de charolais rôti*

ou

Dos de cabillaud au beurre d'escargot

ou

Cuisse de canard au cassis

- *Assiette de trois fromages*

ou

Fromage blanc

- *Gâteau au chocolat*

ou

Entremet aux fruit

Fraisier ou Framboisier ou Bavarois aux fruits

OU

Déssert glacé

Vacherin ou Nougat

FORFAIT BOISSON

8.00€

kir
1/4 de Hautes côtes de Beaune rouge par personne
café

5.00 €

un verre de vin (blanc ou rosé ou rouge)par personne
café

11.00 €

kir
une bouteille d'aligoté pour 6
une bouteille de Haute côtes de Beaune rouge pour 4
café

Menus assiettes

1ÈRE ET 2ÈME ASSIETTE	28.00 €
1ÈRE ET 3ÈME ASSIETTE	28.00 €
2ÈME ET 3ÈME ASSIETTE	31.00 €
1ÈRE, 2ÈME ET 3ÈME ASSIETTE	43.00 €

Première assiette

 **Salade gourmande au foie gras**


ou  **Salade Maraichère**

ou  **Salade du pêcheur**

ou  **Assiette de l'hostellerie**

Deuxième assiette

12 escargots de Bourgogne

ou  **Pavé de sandre au beurre rouge et échalotes**

ou  **Filet de dorade royale à l'effilochée d'endives**

Troisième assiette

 Entrecôte ou Pavé de rumsteack (charolais)

ou  Steak de gigot aux herbes

ou  Magret de canard

ou  Cuisse de poulet fermier façon Gaston Gérard

Plateau de fromages

Et Desserts

TOUTES NOS GRILLADES SONT ACCOMPAGEES DE  LEGUMES OU DE FRITES





Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

A la Carte :



Nos salades

	normale	maxi
Salade Franc Comtoise	8.90€	15.90€
Salade, tomate, lardons, croûtons, comté		
Salade gourmande	13.90€	21.50€
Salade, tomate, haricots verts, échalotes, foie gras		
Salade paysanne	11.90€	19.90€
Salade, tomate, pomme de terre, lardons, oeuf poché		
Salade du pêcheur	11.90€	19.90€
Salade, tomate, carottes, queues d'écrevisses, poisson blanc		
Salade de rougets	8.90 €	15.90€
Salade, tomate, concombre, rouget, pesto		
Salade maraîchère	7.90€	13.90€
Salade et tomate		
Salade verte	4.00€	7.50€

Nos entrées froides




 Foie gras maison	18.50€
 Jambon persillé	8.90€
 Terrine de campagne	8.90€
 Assiette de l'Hostellerie	12.00 €

Nos entrées chaudes

6 escargots de Bourgogne	7.45€
12 escargots de Bourgogne	14.90€
Oeuf en meurette 	9.90€
Cassolette de pétoncles et queues d'écrevisses au basilic 	12.50€

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nos poissons

 Pavé de sandre au beurre rouge et échalotes	14,90 €
 Dos de cabillaud au beurre d'escargot	14,90 €
 Filet de dorade royale à l'effilochée d'endives	14.90 €

Nos viandes grillées





Pavé de rumsteack (charolais)	16.90€
Entrecôte (charolais)	19,00 €
Côte de bœuf (2 personnes) (charolais)	48,00€
Steak de gigot d'agneau aux herbes	15.50 €
Magret de canard	15.50 €
Andouillette de Troyes	10,00 €
Jambon grillé aux herbes	11,90 €

Nos viandes

Ris de veau aux morilles	21.00 €
Bœuf bourguignon	13.50 €
Cuisse de poulet façon Gaston Gérard	13.50 €

TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

TOUTES NOS GRILLADES SONT ACCOMPAGNEES DE LEGUMES  OU DE FRITES

Sauce béarnaise ou sauce poivre vert  ou crème Epoisse  supplément	1,00 €
supplément Sauce morilles 	5 €
Petite assiette	3,30 €
Grande assiette	5,90 €
Assiette de légumes 	4,80 €

Nos fromages

Plateau de fromages	7.50 €
Fromage blanc	4.10 €
Chèvre rôti et sa salade	7,50 €

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nos desserts

Pour votre plus grand plaisir vous trouverez une sélection de desserts et crêpes maison et un grand choix de coupes glacées .