



Château de Fleurville

Alain Ducasse a pris la décision de distinguer notre restaurant en l'intégrant au groupe des tables remarquables avec le label des BONNES TABLES

Le chef de cuisine du Château est Sébastien DI NOTO un jeune bourguignon, précédemment Chef Etoilé du Restaurant LE VIVIER à l'ISLE sur la SORGUE

Notre restaurant est ouvert exclusivement au DINER et sur réservation.

VOICI NOS MENUS

Menu Comtesse de Fleurville

66 €

Petite mise en bouche

Terrine de foie gras de canard et son chutney de mangue et réduction balsamique

Ou

St Jacques et langoustines rôties, caviar d'aubergines et bisque de crustacés

Filet de bar poêlé, compotée de tomates à la fève de Tonka, sauce vierge

Ou

Filet de boeuf charolais, embeurrée de pommes de terre à l'huile de truffes, sauce bourguignonne

Sélection de fromages de Bourgogne de la maison Giroud

Tartelette aux fruits du marché

Ou

Gros macaron framboises mûres et tartare de fraises

Ou

Praliné à la ganache chocolat noir, confit de poires sauce chocolat

Menu tradition

46 €

Salade croquante de légumes, jambon ibérique et gaspacho de tomate

Ou

Tartare d'avocat et tourteau sur un sablé parmesan, crème citron

Filet de cabillaud poché au lait de coco et packchoï

Ou

Pithiviers de pigeon au foie gras et champignons, jus au thym

Tartelette aux fruits du marché

Ou

Gros macaron framboises mûres et tartare de fraises

Ou

Praliné à la ganache chocolat noir, confit de poire sauce chocolat

Suggestions pour enfants de moins de 12 ans : 20 €

Un choix à la CARTE est également proposé

Prix nets - Boissons non comprises

Dans l'attente du plaisir de vous recevoir Pascal Lehmann-Rapin

Hôtel Restaurant Château de Fleurville

France & Pascal Lehmann

71260 Fleurville

 *+33 (0)3 85 27 91 30*