



**Convaincus que la cuisine peut être gourmande et joyeuse sans sacrifier aux principes élémentaires de l'équilibre alimentaire, nous proposons dans nos cartes des plats labélisés.**

Créés par nos Chefs, ils sont l'alliance parfaite du plaisir gustatif et de l'équilibre diététique. Découvrez l'ensemble de notre programme bien-être sur [www.echo-millesime.com](http://www.echo-millesime.com)



# LES VIGNES

Bienvenue dans Les Vignes, le restaurant du Château de Sacy. Les vignes entourent le Château de toute part, on ne voit qu'elles, comment ne pas leur dédier ce restaurant ? Sous la direction de la Chef Flora MIKULA nous vous proposons ici une cuisine inventive et généreuse qui reflète son terroir et ses spécialités. Nous vous laissons découvrir notre « art de vivre à la française » qui fait de cette Maison la vôtre et de ce repas un moment de plaisir dont nous espérons que vous garderez un vrai souvenir.

# À TOUTE HEURE OU À PARTAGER POUR L'APÉRITIF

Assiette de jambon de Parme, mortadelle truffée, coppa 24 mois,  
gressins et huile d'olive « Murgia » 20 €

Tarama caviar de la maison Sturia minis blinis 18 €

Foie gras mi-cuit en terrine au Ratafia 18 €

Pâté en croute de cochon, girolles et foie gras, condiment poire 18 €

Tapenade olives noires et vertes, olives de Kalamata, gressins aux céréales 10 €

Croque-Monsieur du château, mortadelle truffée et mozzarella 19 €

Rillettes de lapin au citron confit et câpres à l'huile d'olives Millésime, pains grillés 17 €

Sardines Millésime, pains grillés et beurre salé 12 €

Assiette de fromages 15 €

Assiette de gourmandises accompagnée de son thé, café ou chocolat chaud 12 €

Prix net TTC – service compris

# MENU CARTE 38€

## ENTRÉES

14€

Millefeuille de Nougat de chèvre frais aux fruits secs 

Pâté en croute de cochon, girolles et foie gras, condiment poire (+4€)

Raie bouclée en gelée fine, œuf bio confit au soja, coulis d'herbes fraîches aux câpres

Tartine d'effiloché de canard confit, arrosé d'un tourin d'ail doux

## PLATS

23€

Rouget Grondin de Quiberon pommes de terre au safran jus de bouillabaisse, quelques moules (+4€) 

Pêche du jour, lentillons de Champagne, émulsion parmesan

Mijoté de joues de cochon, quelques légumes, polenta crémeuse

Risotto d'orge perlé, ris d'agneau, abattis de volaille et champignons des bois

Voiture de Tranche du Château, cocotte de légumes du moment

## DESSERTS

8€

Omelette norvégienne au nougat glacé, flambée au Marc de Champagne

Sablé poire au sirop d'agrumes, crème à la rose, glace biscuit rose de Reims

Crèmeux caramelia, glace noix de pécan vanille

Rhubarbe rôtie, glace rhum raisin, jus réduit, tuile roulée aux amandes 

Prix net TTC – service compris