

Carte disponible le samedi et dimanche et uniquement le soir du mercredi au vendredi.
Menu available on Saturday and Sunday and only in the evening from Wednesday to Friday.

Au Château de Sacy, le Chef Guillaume Diether et sa brigade donnent vie au terroir champenois. Au rythme des saisons, leurs plats précis et audacieux éveillent les sens, révélant une cuisine qui se vit autant qu'elle se déguste.

Chaque plat est accompagné d'un haïku : quelques mots évocateurs, comme une clé d'entrée vers l'univers qu'il incarne. Ce fil poétique guide la dégustation, ouvre l'imaginaire et transforme votre repas en une promenade immersive, où saveurs et émotions se répondent.

At Château de Sacy, Chef Guillaume Diether and his team bring the Champagne region to life. In tune with the seasons, their precise and daring creations awaken the senses, revealing a cuisine that is as much an experience as it is a taste.

Each dish is accompanied by a haiku of a few evocative words, like a key to the world it embodies. This poetic thread guides the tasting, opens the imagination, and transforms your meal into an immersive journey, where flavors and emotions respond to each other.



Le Chef Guillaume Diether vous invite à découvrir son univers culinaire.
Maxence Oro, Chef Pâtissier, vous invite à découvrir son univers
gourmand à travers ses créations.

MENU Signature

En 6 temps

Le Menu Signature est un voyage de sens, où chaque création du Chef éveille émotions et sensations. Chaque plat devient une escale gourmande, révélant le terroir champenois avec délicatesse et poésie.

Menu proposé à 120€

Accord mets & vins 120 €



éc(h)o

MENU Découverte

En 4 temps



**Promenade en Champagne
du bout des doigts**

Amuse bouche

Appetizer

L'Arc en ciel des rivières

Truite, mirin, sarrasin

Trout, mirin, buckwheat

L'ode sous le bois

Maigre, girolles, couteaux

Lean, chanterelles, razor shells

Braise et plume verte

Volaille, choux, curry vert

Poultry, cabbage, green curry

Éclat du verger

Crème mascarpone, pêche, gel lavande

Yellow fruit, mascarpone cream, peach, lavender gel

Derniers pas en douceur

Mignardises

Mini pastries



Menu proposé à 90€

Accord mets & champagnes 90€

Accord mets & vins 90€

MENU Éclat de Nature

En 4 temps



**Promenade en Champagne
du bout des doigts**

Amuse bouche

Appetizer

Les Racines du terroir

Betterave, liveche, framboise

Beetroot, liveche, raspberry

Les Coteaux verts

Pois Gourmand, cébette, céleri, amande

Snow peas, spring onions, celery, almond

La Croquante de la plaine

Endive, kalamansi, chèvre, menthe

Endive, kalamansi, goat cheese, mint

Souffle vert sur la pomme

Pomme & matcha, ganache matcha, glace matcha

Matcha & apple, matcha ganache, matcha ice cream

Derniers pas en douceur

Mignardises

Mini pastries



Menu proposé à 80€

Nos Producteurs

La Ferme de Saint-Martin	Micro Pousses
Maison Viard	Fruits & Légumes
Cali.T	Produits Frais
Vincent Morlot	Miel
Ferme famille Cogniard	Volailles
Pisciculture de Vendresse	Truites
Gloria Maris	Poissons
Café Miguel	Café

Nos Partenaires champagne du mois

Champagne Duménil - Sacy (51)

Domaine Méa - Louvois (51)

Champagne Eric Taillet - Baslieux-sous-Châtillon (51)

Champagne James Drouot - Verzenay (51)

Champagne Louise Brison - Noé-les-Mallets (10)



Le mieux être par Millésime Nous sommes convaincus que la cuisine peut être gourmande et joyeuse sans rien sacrifier des principes élémentaires de l'équilibre alimentaire.

Nous proposons dans nos cartes des plats labellisés éc(h)o. 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 : millesime-collection.com

Wellness by Millésime We're convinced that cooking can be gourmet and joyful without sacrificing any of the basic principles of balanced nutrition. That's why our menus include dishes with the ec(h)o label. Created by our Chefs, they are the perfect blend of gustatory pleasure and dietary balance. Discover our entire wellness program at: millesime-collection.com

Château de Sacy “A la française”

MENU DE SAISON / SEASONAL MENU 45 €

Servi le midi du lundi au vendredi et uniquement le soir les lundis et mardis
Served at lunchtime from Monday to Friday and only in the evening on Mondays and Tuesdays.

Entrée - plat 39€ • Plat - dessert 39 €
Starter - main course €39 • Main course - dessert €39

ENTRÉES / STARTERS

éc(h)o

Tartare de tourteau à l'avocat, concombre et fromage grec
Crab tartare with avocado, cucumber and greek cheese

éc(h)o

Betterave en déclinaison, gel pamplemousse, croûton romarin
Beetroot declension, grapefruit gel, rosemary crouton

Brie de Meaux farci, persil citron, caramel bière, siphon jambon de parme
Stuffed Brie de Meaux, lemon parsley, beer caramel, parma ham siphon

PLATS / MAIN COURSES

Risotto fregula champignon
Mushroom fregula risotto

éc(h)o

Filet de bar, chou pointu miso, sauce vierge
Sea bass fillet, pointed cabbage with miso, virgin sauce

Suprême de volaille, déclinaison panais carotte, jus viande
Chicken supreme, parsnip and carrot declension, meat juice

DESSERTS

Assiette de fromages
Cheese platter

Sacy-Brest, chou fourré d'un praliné noisette
Sacy-Brest, chou filled with hazelnut praline

Pavlova fruits de saison, chantilly verveine, meringue citronnée
Pavlova with seasonal fruits, verbena whipped cream, lemon meringue

éc(h)o

Le mieux être par Millésime Nous sommes convaincus que la cuisine peut être gourmande et joyeuse sans rien sacrifier des principes élémentaires de l'équilibre alimentaire. Nous proposons dans nos cartes des plats labellisés éc(h)o.
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 : millesime-collection.com

Wellness by Millésime We're convinced that cooking can be gourmet and joyful without sacrificing any of the basic principles of balanced nutrition. That's why our menus include dishes with the ec(h)o label. Created by our Chefs, they are the perfect blend of gustatory pleasure and dietary balance. Discover our entire wellness program at: millesime-collection.com

LE CHEF
GUILLAUME DIETHER

