

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 €



écho

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'Iode sous le bois

Maigre, girolles, couteaux

Lean, chanterelles, razor shells

Braise et plume verte

Volaille, choux, curry vert

Poultry, cabbage, green curry

Grain d'ombre et âme tourbée

Ganache sarrasin, praliné sarrasin, biscuit madeleine, gelée whisky

Buckwheat ganache, buckwheat praline, madeleine biscuit, whisky jelly

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

Noir secret au vert murmure

Ganache Amatika, pâte sablée, chocolat persil

Amatika ganache, shortcrust pastry, parsley chocolate

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



La Maison Éric Tillet incarne l'histoire et l'audace de cinq générations dédiées au Champagne, avec une passion intacte depuis les années 60. Nichée au cœur de la Vallée de la Marne, elle se distingue par son engagement profond envers le cépage Meunier, qu'elle explore dans toute sa richesse et sa diversité. Chaque cuvée révèle ainsi toute la palette aromatique du Meunier, reflétant un terroir unique et authentique.

Maison Éric Tillet embodies the history and audacity of five generations dedicated to Champagne, with a passion that has remained intact since the 1960s. Nestled in the heart of the Marne Valley, it stands out for its deep commitment to the Meunier grape variety, which it explores in all its richness and diversity. Each cuvée reveals the full aromatic palette of Meunier, reflecting a unique and authentic terroir.

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.



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

