



CHÂTEAU DE SACY

LE RESTAURANT



MENU DÉCOUVERTE

Promenade en Champagne du bout des doigts

Fenouil cru, huile de laurier, lait d'amande pimenté

Raw fennel, bay leaf oil, spiced almond milk

Truite de Vendresse, mirin, sarrasin

Trout, mirin, buckwheat

Sandre, artichaut, ail noir

Zander, artichoke, black garlic

Filet de canard, shitaké, hibiscus

Duck, shiitake mushrooms, hibiscus

Variation autour du chocolat

Chocolate variation

Derniers pas en douceur

Mini pastries

Menu proposé à 95€
Accord champagne 90€



CHÂTEAU DE SACY

MENU

ÉCLAT DE NATURE

**Promenade en Champagne
du bout des doigts**

Fenouil cru, huile de laurier, lait d'amande pimenté
Raw fennel, bay leaf oil, spiced almond milk

Asperge verte, estragon, miso
Asparagus, tarragon, miso

Endive Kalamansi, orange, pignon de pain
Kalamansi endive, orange, pine nuts

Cacio e pepe de céleri, boule de belp, poivre
Celery, Belp cheese, black pepper

Poire, thym, marc de champagne
Pear, thyme, champagne marc

Derniers pas en douceur
Mini pastries

Menu proposé à 85€



À LA CARTE

Truite de Vendresse, mirin, sarrasin <i>Trout, mirin, buckwheat</i>	29€
Asperge verte, estragon, miso <i>Asparagus, tarragon, miso</i>	31€
Endive Kalamansi, orange, pignon de pain <i>Kalamansi endive, orange, pine nuts</i>	26€

Filet de canard, shitaké, hibiscus <i>Duck, shiitake mushrooms, hibiscus</i>	41€
Sandre, artichaut, ail noir <i>Zander, artichoke, black garlic</i>	45€
Cacio e pepe de céleri, boule de belp, poivre <i>Celery, Belp cheese, black pepper</i>	34€

Poire, thym, marc de champagne <i>Pear, thyme, champagne marc</i>	19€
Variation autour du chocolat <i>Chocolate variation</i>	17€
Orange et mélisse <i>Orange, lemon balm</i>	15€

Menu proposé du mercredi au vendredi midi*

MENU SUGGESTION

Fenouil cru, huile de laurier, lait d'amande pimenté

Raw fennel, bay leaf oil, spiced almond milk

Maïs

Corn

Poitrine, poireau, comté

Pork belly, leek, comté cheese

Orange, mélisse

Orange, lemon balm

Menu proposé à 55€

