



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 six temps

Ce menu s'applique à l'ensemble des convives

Le Menu Signature propose une expérience sensorielle : chaque création du Chef éveille émotions et sensations, sublimant le terroir champenois avec finesse et poésie.

Menu proposé à 140€
Accord champagne 120€

MENU DÉCOUVERTE

Le chef vous invite à découvrir son univers en trois ou quatre temps

Promenade en Champagne du bout des doigts

À L'aube des sens

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

L'Arc-en-ciel des rivières

Truite, mirin, sarrasin
Trout, mirin, buckwheat

La fleur sombre s'incline au reflet du courant

Sandre, artichaut, ail noir
Zander, artichoke, black garlic

Et/Ou

Plume carmin au sillage du sous bois

Canard, shitaké, hibiscus
Duck, shiitake mushrooms, hibiscus

La douceur naît du noir

Variation autour du chocolat
Chocolate variation

Derniers pas en douceur

Mignardises
Mini pastries

Menu en quatre temps proposé à 95€
Accord champagne 90€

Menu en trois temps proposé à 80€
Accord champagne 75€

MENU ÉCLAT DE NATURE

Une expression végétale du terroir en quatre temps

Promenade en Champagne du bout des doigts

À L'aube des sens

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

Pointe de printemps, dragon d'herbe en douceur

Asperge, estragon, miso
Asparagus, tarragon, miso

La craquante de la pleine

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

Secret de terre sur racine enneigée

Céleri, parmesan
Celery, parmesan cheese

La chair claire s'éveille à l'herbe du soleil

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

Derniers pas en douceur

Mignardises
Mini pastries

Menu proposé à 85€

*Menu proposé du mercredi au vendredi midi**

MENU SUGGESTION

En 3 temps

55€

Le champ aux grains d'or

Le Mais

Corn

Secret de sous-bois dans un murmure d'Asie

Poitrine, pleurote, noisette

Breast, oyster mushroom, hazelnut

Pulpe vive dans un nuage vert

Orange, mélisse

Orange, lemon balm

