



Hôtel ★★★  
Restaurant - Séminaire

## La Carte

Brasserie du Château



*Hôtel Restaurant d'art de vivre*

# - Le midi -

## À partager

**Escargots en persillade,** 14€  
saucisson à cuir & sa sauce  
bourguignonne.

**Planche de charcuterie,** 13€  
mortadelle truffée, speck,  
rosette locale.

**Croq' Truffe,** 11€  
jambon truffé &  
Comté 16 mois d'affinage

---

## Semainier

*Découvrez un nouveau menu  
chaque semaine*

**Entrée + Plat + dessert : 23€**

Entrée + Plat : 19€

Plat + Dessert : 19€

Plat de la semaine : 17€

*Prix Net & Service Inclus*

# - Le soir -

## Menu 44€

### *Premier instant*

**Oeuf parfait façon meurette,**  
lard, shitaké et crouton

**Perfect egg way meurette,**  
bacon, shitaké & crouton

### *Plats*

**Gambas snacké à la plancha,**  
Risotto parmesan & réduction de chorizo

**Grilled prawns,**  
parmesan risotto & chorizo reduction

ou

**Onglet de veau, sauce madère,**  
carotte fanes, écrasé de pomme de terre

**Veal steak, Madeira sauce,**  
carotte, mashed potatoes

### *Desserts*

**Sélections de fromages**

(Supplément 3€)

ou

**Tiramisu Poire rôtie**  
& Biscuit Spéculos

**Tiramisu Roasted Pear**  
& Speculos Biscuit

## Entrées à la carte

**Ericassé d'escargots persillé,** 14€  
crème d'ail & feuilletage sésame noir

**Fricassed with parsleys snails,**  
garlic cream & black sesame leaf

**Oeuf parfait façon meurette,** 11€  
lard, shitaké et crouton

**Perfect egg way meurette,**  
bacon, shitaké & crouton

**Croustillant de Chèvre chaud,** 11€  
**salade, pickles de légumes, vinaigrette au miel**

**Hot crispy Goat cheese,**  
salad, vegetable pickles, honey vinaigrette

## Plats à la carte

**Daurade royale grillée,** 32.5€  
risotto grana padano, sauce chartreuse

**Grilled royal sea bream,**  
grana padano risotto, chartreuse sauce

**Conchiglioni** 20€  
(pâtes) aux Morilles

**Gambas snacké à la plancha,** 26€  
Risotto, parmesan  
& réduction de chorizo

**Grilled prawns,**  
parmesan risotto & chorizo reduction

**Onglet de Veau,** 25€  
sauce madère, carotte fanes,  
écrasé de pomme de terre

**Veal steak,**  
Madeira sauce, carotte, mashed potatoas

**Entrecôte Charolaise 300g,** 29€  
pomme de terre grenailles,  
sauce Gorgonzola

**Entrecôte charolaise 300g,**  
new potatoas, gorgonzola sauce



## Desserts à la carte

8.5€

**Brioche perdue,**  
caramel au beurre salé, crème Etrez

**Fondant au Chocolat minute**  
(7min d'attente)

**Feuillet,**  
croustillant de pommes & coings rôtie,  
crème chiboust et caramel

**Tiramisu à la poire rôtie**  
& biscuit spéculos

**Café Gourmand**



## Brasserie de la Barge

Ouvert du Lundi au Vendredi midi  
et du Lundi au Samedi soir



+33 3 79 35 00 08

[contact@chateau-de-la-barge.com](mailto:contact@chateau-de-la-barge.com)

155 route des Allemands  
71680 - Crêches/Saône



@chateaudelabarge



Château de la Barge

*Prix Net & Service Inclus*