

CASTEL DAMANDRE

Chaque jour, le Chef et son équipe vous proposent une cuisine réalisée à partir de produits frais et de saison, le plus souvent possible en bio et local. Aucun produit semi-élaboré n'est utilisé, le "fait maison" est de rigueur.

Un soin particulier est pris afin de sélectionner en priorité le meilleur de notre région pour votre plaisir gustatif.

La poularde de Bresse aux morilles et au Vin Jaune demeure une tradition dans notre maison.

En effet celle-ci est affichée à la carte depuis plus de 40 ans.

Améliorée au fil du temps passe et au gré de l'évolution de la cuisine. Elle est entièrement désossée et cuite en ballotine.



D I S T I N G U E E



Prix et service compris



## Le plaisir de travailler local



*Mickaël Merone*

Nous travaillons avec Les Jardins de l'ApprentiSage depuis son installation en 2017 à Chatelay dans le Val d'Amour à deux pas d'Arbois.

Mickaël Merone et sa compagne travaillent en agriculture biologique et se spécialisent dans les plantes aromatiques et les légumes oubliés.

C'est un plaisir de pouvoir travailler avec des producteurs locaux et impliqués dans notre développement gastronomique.



*Rachel Voisard*

A la carte, Rachel Voisard est également représentée toute l'année avec ses Poulardes de Bresse depuis plus de 10ans, plat phare de notre cuisine.

# Nos menus

Retour du marché  
59€

Entrée - Plat - Dessert

Menu Bien-être  
78€

Végétarien - En cinq services

Menu Enfant  
15€

*Chaque jour, les menus sont confectionnés au gré des saisons et des produits disponibles chez nos producteurs, ce qui implique des changements réguliers.*

*Notre Chef et son équipe leurs rendent hommage afin de combler vos papilles.*

## Menu Castel 89€

Formule  
Accord mets & vins  
30€



Rillettes de truite des Planches  
Brunoise de concombre  
Siphon pomme de terre  
Jus de cresson

Raviolis de fromage truffé maison  
Réduction de crème et noisette torréfiée

Côte de porc ibérique  
Garniture de saison  
Jus de viande réduit

Fromages à la carte, Fromagerie JANIN



La fraise de printemps, sablé breton  
Crèmeux mascarpone et yuzu  
Sorbet basilic  
Coulis pomme citronnelle



Si vous êtes allergique à certains aliments ou que vous suivez un régime alimentaire particulier, veuillez en informer un membre de notre personnel.

# Menu Grand Castel 119€

---



Formule  
Accord mets & vins  
45€

## Salés

### Amuse-bouche

Rillettes de truite des Planches  
Brunoise de concombre  
Siphon pomme de terre  
Jus de cresson

Raviolis de fromage truffé maison  
Réduction de crème et noisette torréfiée

Bœuf Wagyu  
Jus de viande et légumes travaillés

Fromages à la carte, Fromagerie JANIN 

Crème de coco  
Ananas et mangue fraîche  
Sorbet litchi  
Meringue noisette

Pomme pochée au cidre  
Crème chiboust au citron vert  
Granola amande noisette  
Coulis citron vanillé

Mignardises

# Notre carte

---

## ENTRÉES

- Risotto à la Truffe noire du Périgord 38€
- Rillettes de Truite des Planches, Brunoise de concombre  
Siphon pomme de terre, jus de cresson 34€

## PLATS

- Poularde de Bresse de Rachel Voisard en ballotine  
Risotto au comté 36 mois MOF  
Sauce morilles, vin jaune Domaine des Bélemnites 48€
- Filet de Bœuf Wagyu 150g  
Jus de viande et légumes travaillés 78€

## FROMAGES

- Fondue Légère, version Jurassienne au comté 12€
- L'assiette de Fromages, Fromagerie JANIN  14€
- La Cancoillotte au vin jaune faite maison 12€

## DESSERTS

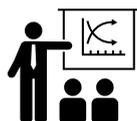
- La fraise de printemps, sablé breton crémeux mascarpone et yuzu  
Sorbet basilic, coulis pomme citronnelle 18€
- Sablé noisette, crémeux chocolat noir, diplomate vanille  
framboises fraîches, sorbet framboise et moût de raisin 18€

# Besoin d'organiser un évènement ?

*Notre établissement vous propose des solutions sur mesure  
pour l'organisation de vos évènements privés  
et de vos évènements professionnels*



Mariage



Séminaire



Anniversaire



Brunch



Brasero



Cocktail  
Dinatoire



Repas  
d'Entreprise



Soirée  
CSE



Groupe  
Automobile

## Informations pratiques



Jusqu'à 100  
personnes assises



18 Chambres



Jusqu'à 40  
couchages



2 Parkings  
fermés