DEJEUNER DU MARCHE

Restaurant du Château de Gilly
logé dans un cellier cistercien du XIVe siècle.

Formule entrée, plat, dessert 36€

Entrées (seule 14€)

- Escargots au jus d'estragon, butternut et noisettes
- Crème de potimarron et dés de saumon frais à l'aneth
- Salade de pommes de terre et flétan fumé, vinaigrette de poivron
- Œufs meurette aux deux saveurs : l'un au vin rouge, l'autre au vin blanc
- Saumon fumé préparé au Château, crème à l'orange
- Ravioles de champignons et ciboulette, bisque de langoustines

Plats (seul 25€)

- Bar cuit meunière, carottes au miel et romarin
- Filet de canette au poivre, pommes fondantes, crème à la moutarde
- Risotto de crevettes et tomates confites, huile de basilic
- Suprême de volaille rôti, embeurrée de chou, sauce à la crème
- Cabillaud poêlé, lentilles au jus, émulsion de ventrèche
- Estouffade de bœuf bourguignon à l'ancienne

Fromages (14€)

- Plateau de fromages régionaux frais et affinés

Desserts (seul 10€)

- Fondant caramel, sorbet exotique
- Finger marron, confit mûre framboise, sorbet mûre tabac
- Barre banane coco, mousse lactée, sorbet noix de coco
- Eclair framboise, crème à la pistache

DEJEUNER DU MARCHE

Restaurant of the Château de Gilly
located in a Cistercian cellar from XIVth century.

Package starter, dish, dessert 36€

Starter (single 14€)

- Snails cooked in tarragon gravy with butternut and hazelnut
- Pumpkin velouté soup, fresh salmon dice with dill
- Potatoes and smoked halibut salad, sweet pepper French dressing
- Eggs in two ways : in a red wine sauce and the other in a white wine sauce
- Home made smoked salmon, orange sauce
- Mushroom ravioli with chives, langoustine bisque

Dish (single 25€)

- Sea bass cooked "meunière", honey carrots with rosemary
- Duck fillet with pepper, melting potatoes, mustard cream
- Risotto of shrimps and preserved tomatoes, basil oil
- Supreme of poultry roasted, cabbage and creamy sauce
- Cod pan fried, lentils and bacon emulsion
- Bourguignon beef

Cheese (14€)

- Selection of fresh and matured cheeses of our regions

Dessert (single 10€)

- Caramel salted butter dessert, exotic sorbet
- Finger with chestnut, blackberry and raspberry preserved, blackberry and tobacco sorbet
- Banana, coconut and milk foam, coconut sorbet
- Raspberry éclair, pistachio cream