

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

Entrées – Starters

Le saumon fumé du Château de Gilly, crème à l'anis de Flavigny, rillettes de poisson fumé Home made smoked salmon, anis de Flavigny cream, smoked fish rillettes	22 €
Les langoustines en ravioles et champignons, bisque de crustacés au parfum de fenouil Ravioles of scampis with mushrooms, cream of shellfish fennel flavoured	29 €
Les escargots de notre région, fondue de poireaux au thym, crème de persil Snails of our region, leek thyme fondue, parsley cream	24 €
Le foie gras de canard cuit au naturel, l'autre au pain d'épices, pommes au miel de fleurs Duck liver cooked in the natural way, the other with gingerbread, apple with flower honey	29 €
Les oeufs en meurette en deux saveurs : l'un au vin rouge , l'autre au vin blanc, pain au lard et oignons Eggs in two ways : in a red wine sauce and in a white wine sauce, bacon and onions bread	19 €
Le jambon persillé, vinaigrette à la truffe de Bourgogne, carottes au cumin Marbled ham, Burgundy truffle dressing sauce, carrots with caraway	22 €

Poissons – Fishes

Le turbot cuit au naturel en croûte d'herbes, sauce au Crémant de Bourgogne, pommes de terre fondantes Turbot cooked in natural way in a crust of herbs, Crémant de Bourgogne sauce, melted potatoes	38 €
La daurade poêlée aux légumes d'hiver, crème de butternut Sea bream pan fried with winter vegetables, butternut cream	36 €
Le cabillaud cuit meunière, fine purée de céleri au parfum de truffe, sauce acidulée Cod cooked "meunière", mashed celery truffle flavoured, acidulated sauce	32 €
La Saint-Jacques à l'orange, crème d'épinards au parfum d'ail Scallop prepared with orange, spinach cream garlic flavoured	36 €

Viandes et volaille – Meats and poultry

Le carré d'agneau cuit à basse température, artichaut poivrade et ses aromates Rack of lamb cooked at low temperature, artichoke and its aromatic plants	32 €
Le filet de bœuf Charolais, sauce bourguignonne, échalote confite, purée de pommes de terre Ratte Charolais beef fillet, wine sauce, preserved shallot, mashed potatoes	38 €
Le suprême de volaille fermière rôti, embeurrée de chou au lard, sauce au foie gras Chicken supreme roasted, bacon cabbage, duck liver sauce	34 €
La joue de porc mitonnée, légumes mijotés au thym Cheek of pork, vegetables simmered with thyme	30 €

Fromage – Cheese

Plateau de fromages régionaux frais et affinés Selection of fresh and matured cheeses of our regions	14 €
--	-------------

Desserts – Desserts

Transparence de fruits exotiques, crumble amande, sorbet coco Exotic fruits dessert, almond crumble and coconut sorbet	16 €
Forêt noire à notre façon « Forêt noire » dessert our way	18 €
Soufflé à l'absinthe, sorbet menthe Soufflé with absinthe, mint sorbet	18 €
Carré pistache, fraîcheur pamplemousse et rose Pistachio square, a fresh of grapefruit and rose	16 €
Fruits rôtis aux épices douces, sorbet agrumes Roasted fruits with sweet spices, citrus fruits sorbet	14 €

Menu « Clos Prieur » 54€

Amuse bouche

Appetizer

Les oeufs en meurette en deux saveurs :

l'un au vin rouge , l'autre au vin blanc, pain au lard et oignons

Eggs in two ways : in a red wine sauce and in a white wine sauce, bacon and onions bread

ou / or

Le risotto de crevettes et tomates confites, fins copeaux de Parmesan

Shrimps and preserved tomato risotto, Parmesan shavings

Le cabillaud cuit meunière, fine purée de céleri au parfum de truffe, sauce acidulée

Cod cooked "meunière", mashed celery truffle flavoured, acidulated sauce

ou / or

La joue de porc mitonnée, légumes d'hiver mijotés au thym

Cheek of pork, winter vegetables simmered with thyme

Plateau de fromages régionaux frais et affinés (supplément 10€)

Selection of fresh and matured cheeses of our regions (supplement 10€)

Transparence de fruits exotiques, crumble amande, sorbet coco

Exotic fruits dessert, almond crumble and coconut sorbet

ou / or

Carré pistache, fraîcheur pamplemousse et rose

Pistachio square, a fresh of grapefruit and rose

Menu « Potager » 40€ - Menu végétarien

Amuse bouche

Appetizer

Crème de potimarron aux châtaignes torréfiées et huile de noisette

Pumpkin cream with roasted chestnuts and hazelnut oil

Légumes en trois services (*purée de brocolis à l'huile d'herbes, gratin de macaronis aux tomates confites, légumes aux senteurs du pays niçois*)

Vegetables in three services (mashed broccolis with herbs oil, macaroni gratin with preserved tomatoes, scents of the country of Nice)

Fruits rôtis aux épices douces, sorbet agrumes

Roasted fruits with sweet spices, citrus fruits sorbet

Menu « Grands Crus » 74€

Amuse bouche

Appetizer

Le foie gras de canard poêlé, lentilles du Puy au jus et ventrèche

Duck liver pan fried, lentils in cooking gravy

La Saint-Jacques à l'orange, crème d'épinards au parfum d'ail

Scallop prepared with orange, spinach cream garlic flavoured

Le filet de bœuf Charolais, sauce bourguignonne, échalote confite, purée de pommes de terre Ratte


Charolais beef fillet, wine sauce, preserved shallot, mashed potatoes

Plateau de fromages régionaux frais et affinés (supplément 10€)

Selection of fresh and matured cheeses of our regions (supplement 10€)

Forêt noire à notre façon

« Forêt noire » dessert our way

 *Tous les plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts / All dishes are prepared on site and from raw products "homemade".*

Tous nos prix s'entendent taxes et service compris. All our prices are taxes and service included.

Nos viandes et abats proviennent d'animaux élevés en U.E. / Meats and organ meats come from animals raised in U.E.