

# Restaurant du Château de Gilly

logé dans un cellier cistercien du XIVe siècle.

## Entrées – Starters

- Le risotto de coquillages et ailerons de poulet, tomates confites et fins copeaux de Parmesan** 27 €  
Shellfish risotto and chicken wings, preserved tomatoes with parmesan shavings
- Le saumon fumé du Château de Gilly, crème à l'anis de Flavigny** 22 €  
Home made smoked salmon, anis de Flavigny cream
- Les escargots de notre région, fondue de poireaux au thym, sauce au vin blanc, petites girolles aux herbes** 24 €  
Snails of our region, leek fondue, white wine sauce and small chanterelles with herbs
- Le foie gras de canard cuit au naturel, l'autre au pain d'épices, pommes au miel de châtaignier** 29 €  
Duck liver cooked in the natural way, the other with gingerbread, apple with chestnut honey
- Les oeufs en meurette au Pinot noir, pain au lard et oignons** 18 €  
Eggs in red wine sauce, bacon and onion bread
- Crème légère de crustacés au parfum de fenouil, raviolis de langoustines et champignons** 22 €  
Light crustaceans cream fennel flavoured, ravioli of scampi and mushrooms

## Poissons – Fishes

- La daurade meunière, purée de brocolis au beurre de noisette, sauce marinière** 34 €  
Sea bream, mashed broccoli with hazelnut butter, white wine sauce
- Le saint-pierre, sauce aux câpres, fin caviar d'aubergines, concassée de tomates** 38 €  
John-Dory, caper sauce, eggplant caviar, crushed tomatoes
- Le cabillaud poêlé au sel de l'Himalaya, senteurs du pays niçois, crème de poivrons** 32 €  
Cod pan fried with salt of Himalaya, scents of the country of Nice, peppers cream
- La Saint-Jacques au citron vert et à la vanille, purée de potimarron** 36 €  
Scallop prepared with lime and vanilla, mashed pumpkin

## Viandes et volaille – Meats and poultry

<b>L'estouffade de bœuf bourguignon à l'ancienne</b> Beef bourguignon	25 €
<b>Le filet de bœuf Charolais, sauce aux deux poivres, purée de pommes de terre Ratte</b> Charolais beef fillet, two peppers sauce, mashed potatoes	38 €
<b>Le suprême de volaille fermière rôti, gratin de macaronis au Comté, jus perlé</b> Suprême of poultry roasted, gratin of macaroni with Comté cheese, cooking gravy	36 €
<b>La joue de porc mitonnée, légumes d'automne mijotés au thym</b> Cheek of pork autumn vegetables simmered with thyme	30 €

## Fromage – Cheese

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

## Desserts – Desserts

<b>Soufflé chaud au thé vert Matcha, glace vanille (à commander en début de repas)</b> Hot Matcha tea soufflé, vanilla ice-cream (to order at the beginning of the meal)	16 €
<b>Millefeuille inversé, vanille de Madagascar, sorbet framboise</b> Cream slice, vanilla from Madagascar, raspberry sorbet	18 €
<b>Dégustation autour des chocolats Grands Crus</b> Tasting around chocolates Grands Crus	18 €
<b>Carré pistache, fraîcheur pamplemousse et rose</b> Pistachio square, a fresh of grapefruit and rose	16 €
<b>Fruits rôtis aux épices douces, sorbet agrumes</b> Roasted fruits with sweet spices, citrus fruits sorbet	14 €

## Menu « Clos Prieur » 54€

### Amuse bouche

Appetizer  
\*\*\*

**Les escargots de notre région, fondue de poireaux au thym, sauce au vin blanc, petites girolles aux herbes**

Snails of our region, leek fondue, white wine sauce and small chanterelles with herbs

*ou / or*

**Crème légère de crustacés au parfum de fenouil, raviolis de langoustines et champignons**

Light crustaceans cream fennel flavoured, ravioli of scampi and mushrooms

\*\*\*

**La daurade meunière, purée de brocolis au beurre de noisette, sauce marinière**

Sea bream, mashed broccoli with hazelnut butter, white wine sauce

*ou / or*

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

Cheek of pork autumn vegetables simmered with thyme

\*\*\*

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

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

\*\*\*

**Millefeuille inversé, vanille de Madagascar, sorbet framboise**

Cream slice, vanilla from Madagascar, raspberry sorbet

*ou / or*

**Soufflé chaud au thé vert Matcha, glace vanille (à commander en début de repas)**

Hot Matcha tea soufflé, vanilla ice-cream (to order at the beginning of the meal)

## 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 cuit au naturel, l'autre au pain d'épices, pommes au miel de châtaignier**

Duck liver cooked in the natural way, the other with gingerbread, apple with chestnut honey

\*\*\*

**La Saint-Jacques au citron vert et à la vanille, purée de potimarron**

Scallop prepared with lime and vanilla, mashed pumpkin

\*\*\*

**Le suprême de volaille fermière rôti, gratin de macaronis au Comté, jus perlé**

Suprême of poultry roasted, gratin of macaroni with Comté cheese, cooking gravy

\*\*\*


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

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

\*\*\*

**Dégustation autour des chocolats Grands Crus**

Tasting around chocolates Grands Crus

 *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.*