

CHÂTEAU  
DE SACY



Le restaurant

millesime

# Château de Sacy

## ENTRÉES

<b>L'Oignon gratiné</b> Oignons confits, pickles d'oignons rouges, fromage croustillant et en espuma, sauce au pain brûlé	22 €
<b>Le Champignon</b> Champignon bouton au café, crémeux châtaigne et crumble de seigle	26 €
<b>La Noix de St-Jacques</b> Mousseline de topinambour, fève de tonka, vinaigre de Chardonnay	34 €
<b>La Dorade <i>éc(h)o</i></b> Dorade marinée, lentilles Beluga et crème de raifort	19 €
<b>La Courge <i>éc(h)o</i></b> En velouté, croustillant de champignons au lard paysan, noisettes et huile de sauge	23 €

## PLATS

<b>L'Épeautre <i>éc(h)o</i></b> Poêlée d'épeautre, girolles et maïs grillé, émulsion maïs	30 €
<b>Le Sandre <i>éc(h)o</i></b> Variation de choux, gomasio de sarrasin	33 €
<b>La Joue de bœuf Angus</b> Cuisson en confit, betterave fumée et coing	36 €
<b>La Caille</b> Suprême de caille, panais rôti, raisin et jus cacao	35 €
<b>Les Moules</b> Coco, jus safrané et shiso vert	29 €

## À LA DÉCOUPE (POUR 2 PERSONNES)

<b>La Côte de veau (environ 600g)</b> Cuisson lente sur coques de noix, pommes pompadour, girolles et jus perlé	115 €
<b>Le Turbotin</b> Doré au four, légumes de saison et sauce Champagne	99 €

## FROMAGES

Sélection de fromages	15 €
-----------------------	------

## DESSERTS

<b>Le Chocolat</b> Crémeux chocolat, croustillant noisette et glace aux cèpes	14 €
<b>La Mandarine</b> Mandarine confite au poivre de Timut, huile d'olive et glace fromage blanc	14 €
<b>Le Mont Blanc</b> Revisité à notre façon	14 €
La gourmandise du pâtissier	10 €

## Menu Dégustation

90 €

Laissez vous guider à la découverte de la Champagne selon l'inspiration de notre Chef Guillaume Diether en 5 séquences.

Ce menu est disponible tous les jours et servi à tous les convives de la table.

Accord mets et vins à 50 €  
5 verres de 10cl

Accord mets et champagnes à 70 €  
5 coupes de 10cl

## Menu de saison

43 €

Entrée seule 15 € • Plat seul 25 € • Dessert seul 10 €  
Servi au déjeuner du lundi au vendredi, hors jours fériés

### Entrées

Salade de chou-fleur

Choux-fleurs acidulés et gambas croustillante  
ou

Fregola aux légumes de saison *éc(h)o*

Pâtes torrifiées, légumes d'automne et bouillon parfumé au parmesan

### Plats

Suggestion du moment

ou

Retour de pêche *éc(h)o*

### Desserts

La Poire

Poire en texture, sorbet mélisse  
ou

La gourmandise du pâtissier

*éc(h)o*

### Le mieux être par Millésime

Convaincus que la cuisine peut être gourmande et joyeuse sans rien sacrifier des principes élémentaires de l'équilibre alimentaire. Nous proposons dans nos cartes des plats labellisés éc(h)o. Créés par nos Chefs, ils sont l'alliance parfaite du plaisir gustatif et de l'équilibre diététique.

Découvrez l'ensemble de notre programme bien-être sur :  
[millesime-collection.com](http://millesime-collection.com)

LE CHEF  
GUILLAUME DIETHER