

La carte

Automne 2014

Les entrées / Starters

- Noix de Saint-Jacques « Saint-Brieuc » en carpaccio, fines huiles au citron,
chips de pain et œufs de hareng fumé** 29
Scallops "Saint-Brieuc" in carpaccio, fine oils with lemon, bread chips and smoked herring
- Foie gras de canard en basse température,
condiment pomme-poire en aigre-doux, toast de pain de mie** 27
Slow cooked duck foie gras, sweet and sour apple-pear condiment, toast of sandwich bread
- Ravioles d'escargots « Mère Maury » aux champignons,
bouillon de volaille aux herbes du jardin** 24
Poached Burgundy snails ravioli "Mère Maury" with mushrooms, herbed chicken stock
- Œuf poché en meurette blanche à la truffe de Bourgogne, siphon au parmesan** 26
Poached egg in a white wine and cream sauce with Burgundy truffle, Parmesan whipped cream
- Risotto arborio aux cèpes, chips de pain et copeaux de Serrano, coulis de potimarrons** 26
Risotto with porcini mushrooms, bread chips with little pieces of Serrano, pumkin sauce

Les entrées végétariennes / Vegetarian starters

- Légumes du marché « sélection Mr Belin » façon crudités** 24
Seasonal vegetables crudites
- Assiette de légumes du marché à l'huile d'olive *** 25
*Seasonal vegetables white olive oil **

* Cette entrée peut également être servie en plat principal. *This starter can also be served as main course.*

Le plat végétarien / Vegetarian main course

Risotto arborio aux cèpes, chips de pain, coulis de potimarrons

26

Risotto with porcini mushrooms, bread chips, pumpkin sauce

N'hésitez pas à consulter notre maître d'hôtel pour d'autres suggestions.

We can offer you other suggestions, do not hesitate to ask us.

Les poissons / Fish

Noix de Saint-Jacques « Saint-Brieuc » à la plancha, tagelles aux champignons,

huile d'olive aux cèpes « J.M.M. », émulsion aux marrons

32

*Scallops « Saint-Brieuc » to the griddle, pasta with mushrooms,
olive oil with porcini mushrooms « J.M.M. », chestnuts emulsion*

Filet d'omble chevalier « Maison Murgat » cuit sur peau, mousseline de courges au safran,

trio de betteraves Chioggia, bouillon à la verveine

27

*Fillet of arctic char "Maison Murgat" cooked on its skin, squash puree with saffron,
trio of beetroot Chioggia, verbena stock*

Filet de lieu jaune à la vapeur, légumes d'hiver,

quelques gouttes d'huile café « J.M.M. », beurre à l'orange

25

Steamed fillet of pollock fish, winter vegetables, a few drops of coffee oil "J.M.M.", orange butter

Les viandes

Meat

- Filet de canette de la Dombes rôti, sauce au verjus,
polenta panée aux amandes, champignons du marché** 26
Roast Dombes duckling, verjuice sauce, polenta breaded with almonds, seasonal mushrooms
- Pigeon rôti « élevage Bernard », pointes d'asperges vertes,
jus perlé à l'huile de noisette « bio », mogettes en cocotte au lard du Haut Doubs** 32
*Roasted pigeon from Bernard's farm, green asparagus tips, 'bio' hazelnut oil juice,
'mogettes' (white beans) casserole with bacon of the Haut Doubs*
- Ris de veau en cocotte aux morilles, pommes boulangères au porc noir de Bigorre** 33
*Braised veal sweetbreads fricassee with morels and Bresse cream,
boulangerie potatoes with Black pork of Bigorre*
- Poulet de Bresse rôti, purée de pommes de terre, au beurre de Bresse, truffée
(pour 3-4 personnes, à commander 24h à l'avance)** 100
*Roasted Bresse chicken, purée of potatoes with Bresse butter and truffles
(for 3 or 4 people, please order 24 hours in advance)*

Menu « premier » / "Premier" Menu

37 € (fromage (*hors chariot*) ou dessert) / (*cheese or dessert*)

42 € (fromage (*hors chariot*) et dessert) / (*cheese and dessert*)

Ravioles d'escargots « Mère Maury » aux champignons, bouillon de volaille aux herbes du jardin

Poached Burgundy snails ravioli "Mère Maury" with mushrooms, herbed chicken stock

Filet de canette de la Dombes rôti, sauce au verjus, polenta panée aux amandes, champignons du marché

Roast Dombes duckling, verjuice sauce, polenta breaded with almonds, seasonal mushrooms

ou / or

Filet de lieu jaune à la vapeur, légumes d'hiver, quelques gouttes d'huile café « J.M.M. », beurre à l'orange

Steamed fillet of pollock, winter vegetables, a few drops of coffee oil "J.M.M.", orange butter

Chèvre frais « Chevenet » pané aux fruits du mendiant torréfiés, condiment pomme-poire au balsamique bianco

*Chevenet fresh goat's cheese covered with roasted dry fruits
and an apple and pear chutney with white balsamic vinegar*

ou / or

Faisselle de fromage blanc de Bresse à la crème

Fromage blanc with cream

ou / or

Chariot de fromages de nos affineurs, et ses condiments (*avec un supplément de 4 €*)

Our specialist cheese selection (extra : € 4)

Mignardises / Petits fours

Soufflé chaud au Grand-Marnier, sorbet à l'orange, zestes confits

Grand Marnier Soufflé, with orange sorbet and candied peel

ou / or

Autre dessert à la carte : supplément de 2 €

Other desserts from the menu : extra € 2

Prix Nets / Prices include tax and service charge

NB : tout changement peut entraîner un supplément / Changes may incur a supplement

Menu Gastronomie / "Gastronomic" menu

55 € (fromage ou dessert) / (cheese or dessert) / 60 € (fromage et dessert) / (cheese and dessert)

Foie gras de canard en basse température, condiment pomme-poire en aigre-doux, toast de pain de mie

Slow cooked duck foie gras, sweet and sour apple-pear condiment, toast of sandwich bread

ou / or

**Noix de Saint-Jacques « Saint-Brieuc » en carpaccio, fines huiles au citron,
chips de pain et œufs de hareng fumé**

Scallops "Saint-Brieuc" in carpaccio, fine oils with lemon, bread chips and smoked herring

ou / or

Œuf poché en meurette blanche à la truffe de Bourgogne, siphon au parmesan

Poached egg in a white wine and cream sauce with Burgundy truffle, Parmesan whipped cream

ou / or

Risotto arborio aux cèpes, chips de pain et copeaux de Serrano, coulis de potimarrons

Risotto with porcini mushrooms, bread chips with little pieces of Serrano, pumpkin sauce

**Pigeon rôti « élevage Bernard », pointes d'asperges vertes, jus perlé à l'huile de noisette « bio »,
mogettes en cocotte au lard du Haut Doubs**

Roasted pigeon from Bernard's farm, green asparagus tips, 'bio' hazelnut oil juice,

'mogettes' (white beans) casserole with bacon of the Haut Doubs

ou / or

Ris de veau en cocotte aux morilles, pommes boulangères au porc noir de Bigorre

Braised veal sweetbreads fricassée with morels and Bresse cream, boulangere potatoes with Black pork of Bigorre

ou / or

**Filet d'omble chevalier « Maison Murgat » cuit sur peau, mousseline de courges au safran,
trio de betteraves chioggia, bouillon à la verveine**

Fillet of arctic char "Maison Murgat" cooked on its skin, squash puree with saffron, trio of beetroot Chioggia, verbena stock

ou / or

**Noix de Saint-Jacques « Saint-Brieuc » à la plancha, tagelles aux champignons,
huile d'olive aux cèpes « J.M.M. », émulsion aux marrons**

Scallops « Saint-Brieuc » to the griddle, pasta with mushrooms, olive oil with porcini mushrooms « J.M.M. », chestnuts emulsion

Chariot de fromages de nos affineurs, et ses condiments

Our specialist cheese selection

ou / or

Chèvre frais « Chevenet » pané aux fruits du mendiant torréfiés, condiment pomme-poire au balsamique bianco

Chevenet fresh goat's cheese covered with roasted dry fruits and an apple and pear chutney with white balsamic vinegar

Mignardises / Petits fours

Choix du dessert à la carte / Choice of desserts from the menu

Prix Nets / Prices include tax and service charge / NB : tout changement peut entraîner un supplément / Changes may incur a supplement

Château
d'Igé



CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION®
Le charme, le vrai.

HÔTEL**** - RESTAURANT - 252 Rue du Château - 71960 Igé - Tél. : +33 (0)3 85 33 33 99 - Fax : +33 (0)3 85 33 41 41
contact@chateaudige.com - www.chateaudige.com

Nos spécialités du terroir Bresse Bourgogne *Specialities from our region 'Bresse Bourgogne'*

- Grenouilles comme en Dombes, en deux services, ail et persil** 30
Dombe style frogs' legs (served in two helpings)
- Filet de sandre à la vapeur au beurre blanc,
légumes du marché** 27
Steamed pikeperch filet with white butter, seasonal vegetables
- Filet de bœuf charolais poêlé, béarnaise à notre façon,
corolle de champignons, pommes mousseline au beurre de Bresse** 31
*Fillet of charolais beef, light béarnaise sauce, seasonal mushrooms,
purée of potatoes with Bresse butter*
- Poulet de Bresse aux morilles et crème de Bresse,
cromesquis aux champignons, pommes mousseline au beurre de Bresse** 30
*Bresse chicken with morels and Bresse cream,
mushroom croquettes, purée of potatoes with Bresse butter*

Menu « dégustation » à 88 €

Menu « dégustation » avec accord mets/vins, à 138 €

The "Discovery" menu, € 88

The "Discovery" menu with wine specially chosen for each course

Food and wine, € 138

Suivant les saisons, suivant les arrivages, suivant les idées du Chef et de son équipe
*Depending on the season and availability, discover a variety of our specialities
chosen for you by our Chef and his team*

Ce menu est préparé pour tous les convives de la table.
Vous découvrirez une suite de nos spécialités sans l'embarras du choix.

This menu is prepared for all the guests at the table.

You can discover a selection of our specialities without needing to make a choice

Pour nos jeunes convives (jusqu'à 12 ans) :

Notre chef propose un menu à 13 € (une entrée, un plat, une glace).

For our young customers (under 12 years old):

Our chef suggests a menu at €13 (starter, main course, ice cream)

Prix Nets / Prices include tax and service charge

Nos fournisseurs :

- * Toutes nos viandes bovines sont d'origine France et sont distribuées par « Saveurs Régionales » à Prissé.
All our beef and veal are French-raised and supplied by « Saveurs Régionales » in Prissé.
- * Nos volailles fermières et notre poulet de Bresse sont distribués par Mme Michel à Saint Triviers de Courtes et GAEC Chevrier à Ratenelle.
Our free range poultry and Bresse chicken are supplied by Mme Michel in Saint Triviers de Courtes and by GAEC Chevrier in Ratenelle.
- * Notre foie gras est distribué par la « Maison Masse » à Lyon.
Our foie gras is supplied by « Maison Masse » in Lyon.
- * Nos fruits et légumes sont sélectionnés et distribués par Mr Belin (Au Verger Mâconnais) à Hurigny.
Our fruit and vegetables are chosen and supplied by Mr Belin (Au Verger Mâconnais) in Hurigny.
- * Nos produits de la pêche et de la mer sont distribués par CBM « Homards Acadiens » à Villars les Dombes et par Les Viviers du Diben à Plougasnou.
Our seafood are supplied by CBM « Homards Acadiens » in Villars les Dombes and by Les Viviers du Diben in Plougasnou.
- * Nos fromages sont sélectionnés et distribués par la Maison Chevenet à Hurigny et la Fromagerie Mons Etienne Boissy à Lyon.
Our cheese is chosen and supplied by Maison Chevenet in Hurigny and Fromagerie Mons Etienne Boissy in Lyon.

Château
d'Igé



CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION®
Le charme, le vrai.

Les fromages / Cheese

- Faisselle de fromage blanc de Bresse à la crème** 7
Bresse Fromage blanc with cream
- Chariot de fromages de nos affineurs et ses condiments** 11
Our specialist cheese selection
- Chèvre frais « Chevenet » pané aux fruits du mendiant torréfiés,
condiment pomme-poire au balsamique bianco** 10
*Chevenet fresh goat's cheese covered with roasted dry fruits
and an apple and pear chutney with white balsamic vinegar*

Les desserts / Dessert

- Dessert d'automne, marrons, rhum, crème glacée à la vanille** 12
Autumn dessert, chestnuts, Rum, vanilla ice cream
- Sablé aux pommes du verger, crumble aux senteurs de pain d'épices,
sorbet figues** 12
*Apple sablé, gingerbread scented crumble,
and fig sorbet*
- Biscuit tiède et coulant au chocolat « Valrhona », glace vanille,
verrine caramel crème « café blanc »** 12
« Valrhona » chocolate fondant, vanilla ice cream, caramel with "white coffee" cream verrine
- Soufflé chaud au Grand-Marnier, sorbet à l'orange, zestes confits** 12
Grand Marnier Soufflé, with orange sorbet and candied peel
- Trio de sorbets Maison, fruits frais et coulis** 12
Trio of home-made sorbets, fresh fruits and coulis