



Les entrées

La salade de pieds de cochon croustillants

La soupe de poisson (rouille et croûtons)

Le traditionnel pâté en croûte du Chef

Le foie gras de canard, chutney pomme/mangue/figue
(supplément de 4€)

L'oeuf sauce à L'Époisses **OU** en meurette

Le feuilleté aux pleurotes et escargots de Bourgogne

Les 12 escargots de Bourgogne (supplément de 3€)

Les plats

Le quasi de veau rôti, sauce aux morilles

La sélection du boucher, (supplément de 3€)

sauce forestière **OU** à L'Époisses

Le suprême de volaille façon Gaston Gérard

Le poisson selon la pêche, sauce marinière

Nos incontournables

*Le boeuf bourguignon , tagliatelles fraîches
La tête de veau, sauce gribiche
Le foie de veau déglacé au vinaigre de framboise
Les tripes au Marsannay*

L'assiette des laits de Bourgogne 9€

Les desserts

*La charlotte aux pommes
La tarte aux prunes
La crème brûlée au miel de Châteauneuf
Le petit pot de crème au chocolat
Le nougat glacé et son coulis fruits rouges*

Nos formules

Entrée / plat ou Plat / dessert 29€

Entrée / plat / dessert 34€

Menu enfant (plat / dessert) 12€

Jusqu'à 12 ans

Prix ttc



Suivez nous sur les réseaux sociaux !

*#La table de Guillaume
#L'auberge de Guillaume*



*La table de Guillaume
Cuisine chic et traditionnelle
21320 Châteauneuf en Auxois
03 80 49 22 00*



*Vous allez découvrir la cuisine
de notre Chef Guillaume Royer, MOF 2015
Cuisine traditionnelle bourguignonne
gourmande et généreuse
établie à partir de produits régionaux et d'ailleurs*

*Son chef Vincent LABULLE
et toute l'équipe de l'Hostellerie
vous souhaitent un agréable moment*

Tous nos plats sont faits maison
et toutes nos viandes sont d'origine française
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place
à partir de produits brut



