

Menu Soirée Bourgogne

Canapé

Gougère crémeuse au Brillat-Savarin.

Creamy Gougère with Brillat-Savarin.

Allergènes : Produit laitier / Gluten

Accord : Saint-Bris, La Bourgondie

Amuse-Bouche

Korori mariné au beurre persillé, tuile croustillante.

Marinated Korori with parsley butter, crispy tuile.

Allergènes : Produit laitier / Gluten / Coquillages

Accord : Pouilly Fuissé, Louis Latour

Entrée - Starter

Cromesquis d'escargots et champignons, coulis de tomate fumée et pickles.

Escargot and mushroom cromesquis, smoked tomato coulis, and pickles.

Allergènes : Produit laitier / Gluten / Œuf / Fruits à coques (pignon de pain)

Accord : Pommard « Clos des Ursulines », Albert Bichot

Plat - Main Course

Volaille jaune fermière mariné au Gevrey-Chambertin, raviole de joue de Bœuf façon Bourguignon, mousseline de carotte au beurre noisette.

Free range poultrie marinated in Gevrey-Chambertin, Bourguignon-style beef cheek ravioli, carrot mousseline with brown butter.

Allergènes : Produit laitier / Gluten / Bœuf / Fruits à coques

Accord : Aloxe Corton, Louis Latour

Dessert - Dessert

Entremet aux fruits rouges et cassis, gel au vin de Bourgogne, tuile aux myrtilles et sorbet cassis.

Red fruit and blackcurrant entremet, Burgundy wine gel, blueberry tuile, and blackcurrant sorbet.

Allergènes : Produit laitier / Gluten / Œuf / Fruits à coques