

LA TABLE DES CLIMATS
Restaurant Vinostronomique
Dijon

Passe-temps

« Servi uniquement au déjeuner »

39 €

La sélection de vin au verre en accord avec vos choix par notre sommelier

L'accord Village (30€)

L'accord Prestige (60€)

Faux-filet de bœuf Charolais mariné, salade de lentilles
Et légumes croquants

Râble de lapin rôti, poulpe déglacé au vinaigre de vin, purée et carottes glacées,
Jus moutarde et safran de Joël Patin

Planche de fromages à partager
(Supplément 11€ par personne)

Crèmeux citron, gelée au Gin du Secret de l'Herbier
Et sorbet citron genièvre

**Les menus sont imaginés par Eric Pras « Un Des Meilleurs Ouvriers de France 2004 »
Et réalisés par la brigade du chef exécutif Kévin Julien**

Verre de 10cl – Prix TTC – Service compris

LA TABLE DES CLIMATS
Restaurant VINOstronomique
Dijon

Le Chapitre

59 €

La sélection de vin au verre en accord avec vos choix par notre sommelier

L'accord Village (30€)

L'accord Prestige (60€)

Mise en bouche

Anguille fumée, laquée au cassis d'Isabelle et Sylvain Olivier, betterave acidulée

Et caviar Baeri Français de la Maison Kaviari

OU

Escargots Gros-Gris de la Combe des Bois, courge spaghetti,

Tagliatelles de seiche, bouillon d'herbes et réglisse

Saint-Jacques rôties, topinambours, pieds de porc

Et truffe de Bourgogne

OU

Poitrine de pigeon rôtie à la noisette et marjolaine, salsifis

Et jus parfumé au pain d'épices

Planche de fromages à partager

(Supplément 11€ par personne)

Tatin de pommes et poires, gelée au cidre Beaunois « Eclectik »

Feuilletage caramélisé et émulsion vanille

OU

Chocolat Guanaja Valrhona, clémentine et sorbet cacao

Les menus sont imaginés par Eric Pras « Un Des Meilleurs Ouvriers de France 2004 »

Et réalisés par la brigade du chef exécutif Kévin Julien

Verre de 10cl – Prix TTC – Service compris

LA TABLE DES CLIMATS
Restaurant VINOstronomique
Dijon

Chambertin

Servi jusqu'à 13h15 au déjeuner et 21h00 au dîner

71 €

La sélection de vin au verre en accord avec vos choix par notre sommelier

L'accord Village (40€)

L'accord Prestige (70€)

Mise en bouche

Anguille fumée, laquée au cassis d'Isabelle et Sylvain Olivier, betterave acidulée
Et caviar Baeri Français de la Maison Kaviari

Saint-Jacques rôties, topinambours, pieds de porc
Et truffe de Bourgogne

Poitrine de pigeon rôtie à la noisette et marjolaine, salsifis
Et jus parfumé au pain d'épices

Planche de fromages à partager
(Supplément 11€ par personne)

Chocolat Guanaja Valrhona, clémentine et sorbet cacao

Les menus sont imaginés par Eric Pras « Un Des Meilleurs Ouvriers de France 2004 »
Et réalisés par la brigade du chef exécutif Kévin Julien

Verre de 10cl – Prix TTC – Service compris