

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