

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

Saint-Jacques en carpaccio et snackée, chou-fleur en différentes textures

Et crêpe de blé noir

OU

Escargots Gros-Gris de la Combe des Bois, gelée d'herbes,

Sabayon persil et crème d'ail

Cabillaud, et ses œufs fumés en sabayon, poulpe cuit à la bière de Bourgogne,

Endive et clémentine

OU

Pintade fermière marinée aux épices, civet de cuisse au cassis,

Palets de navets glacés au romarin

Planche de fromages à partager

(Supplément 11€ par personne)

Ananas en ravioles, gelée exotique et

Sorbet fromage blanc coriandre

OU

Parfait café, émulsion et granité à la citronnelle,

Praliné de noix de pécan

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

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française

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

Saint-Jacques en carpaccio et snacké, chou-fleur en différentes textures

Et crêpe de blé noir

Cabillaud, et ses œufs fumés en sabayon, poulpe cuit à la bière de Bourgogne,

Endive et clémentine

Pintade fermière marinée aux épices, civet de cuisse au cassis,

Palets de navets glacés au romarin

Planche de fromages à partager

(Supplément 11€ par personne)

Parfait café, émulsion et granité à la citronnelle,

Praliné de noix de pécan

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

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française