

**LA TABLE DES CLIMATS**  
*Restaurant Vinostronomique*  
Dijon

## Le Chapitre

59 €

L'accord Village sur les vins français (supplément 30€ par personne)

Ou

L'accord Prestige axé sur la Bourgogne (supplément 60€ par personne)

Mise en bouche

---

Asperges vertes crues et cuites, crème d'anguille fumée,

Sorbet asperge et moutarde de la maison Fallot

OU

Escargots Gros-Gris de la Combe des Bois, ravioles de champignons

Et bouillon parfumé aux herbes

---

Lotte rôtie et glacée au jus de carotte, pétales d'oignons, petits pois

Et jus caramélisé

OU

Quasi et ris de veau, asperges blanches en viennoise de pain d'épices

Et jus infusé à la marjolaine

---

Planche de fromages à partager

(Supplément 11€ par personne)

---

Rhubarbe pochée à la fleur de sureau, sablé à l'huile d'olive,

Fraises marinées au vin rouge et mousse au fromage blanc

OU

Crème onctueuse au chocolat Valrhona, fraîcheur de menthe,

Sablé cacao et émulsion Jivara

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 €

L'accord Village sur les vins français (supplément 40€ par personne)

Ou

L'accord Prestige axé sur la Bourgogne (supplément 70€ par personne)

Mise en bouche

---

Asperges vertes crues et cuites, crème d'anguille fumée,  
Sorbet asperge et moutarde de la maison Fallot

---

Lotte rôtie et glacée au jus de carotte, pétales d'oignons, petits pois  
Et jus caramélisé

---

Quasi et ris de veau, asperges blanches en viennoise de pain d'épices  
Et jus infusé à la marjolaine

---

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

---

Rhubarbe pochée à la fleur de sureau, sablé à l'huile d'olive,  
Fraises marinées au vin rouge et mousse au fromage blanc

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