

LA TABLE DES CLIMATS

Restaurant Vinostronomique
Dijon

Passe-temps

39 € Entrée – Plat – Dessert (hors samedi soir)

L'accord Découverte (supplément 30€ par personne)

L'accord Climats (supplément 60€ par personne)

32 € Entrée – Plat ou Plat – Dessert (uniquement au déjeuner)

L'accord Découverte (supplément 20€ par personne)

L'accord Climats (supplément 40€ par personne)

Raviole de caviar d'aubergine, poivron rouge, ail noir
Et glace au pavot

Vive laquée, poireau snacké, sabayon anisé
Et réduction balsamique

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

Sablé breton, vinaigrette pêche basilic, crémeux cheesecake
Et sorbet pêche

Les menus sont imaginés par Eric Pras « Un des Meilleurs Ouvriers de France 2004 »
et réalisés par la brigade du Chef Exécutif Kévin Julien

Prix net TTC

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française

LA TABLE DES CLIMATS
Restaurant Vinostronomique
Dijon

Le Chapitre

59 €

L'accord Découverte (supplément 30€ par personne)

Ou

L'accord Climats (supplément 60€ par personne)

Mise en bouche

Sardine marinée et maquereau mi-cuit, pastèque acidulée

Et sorbet tomates rôties

OU

Lamelles de veau rôties et thon rouge mariné, concombre

Et yaourt au cassis

Lieu jaune, artichauts violets, girolles

Et nage de chardonnay

OU

Carré d'agneau en croûte de noisette et marjolaine, épaule confite au safran de Joël Patin,

Courgettes et pois chiche

Planche de fromages à partager

(Supplément 11€ par personne)

Abricot rôti au miel, blanc-manger à l'amande,

Glace fenouil et feuilleté caramélisé

OU

Mousse crème brûlée, estragon

Et framboises en crémeux, vinaigre et sorbet

Les menus sont imaginés par Eric Pras « Un des Meilleurs Ouvriers de France 2004 »
et réalisés par la brigade du Chef Exécutif Kévin Julien

Prix net TTC

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 Découverte (supplément 40€ par personne)

Ou

L'accord Climats (supplément 70€ par personne)

Mise en bouche

Sardine marinée et maquereau mi-cuit, pastèque acidulée

Et sorbet tomates rôties

Lieu jaune, artichauts violets, girolles

Et nage de chardonnay

Carré d'agneau en croute de noisette et marjolaine, épaule confite au safran de Joël Patin,
Courgettes et pois chiche

Planche de fromages à partager

(Supplément 11€ par personne)

Mousse crème brûlée et
Framboises en crémeux, vinaigre et sorbet

Les menus sont imaginés par Eric Pras « Un des Meilleurs Ouvriers de France 2004 »
et réalisés par la brigade du Chef Exécutif Kévin Julien

Prix net TTC

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française