

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

## Passe-temps

**39 € Entrée – Plat – Dessert** (hors samedi soir)  
L'accord Découverte (supplément 30€ par personne)

**32 € Entrée – Plat ou Plat – Dessert** (uniquement au déjeuner hors dimanche midi)  
L'accord Découverte (supplément 20€ par personne)

Butternut confit et caramélisé, pickles et purée de potimarron,  
Ecume de courges et d'oursins,  
Moules et zestes de bergamote

---

Gigot d'agneau et viennoise de noisettes,  
Carottes, blettes et crème d'ail

---

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

---

Tatin de pommes, biscuit moelleux pain de Gênes, gel de Granny Smith  
Et praliné 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

**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 45€ par personne)

Mise en bouche

---

Ecrevisses et artichaut, café de l'Ours Blanc

Et émulsion de barigoule

OU

Ravioles de lard et escargots de la Maison Jacot Billey,  
Risotto de pomme de terre et seiche, bouillon de persil

---

Dorade grise, marinière de moules et champignons au safran de Joël Patin,  
Vin Jaune et purée de fenouil

OU

Pigeon poché puis rôti au foin, polenta torréfiée,  
Condiment pomme et moutarde de la Maison Fallot

---

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

---

Crèmeux citron, meringue au poivre de cassis de la famille Olivier  
Et gelée de citron au gin du Secret de l'Herbier

OU

Streusel pain d'épices, émulsion au chocolat de la maison Valrhona  
Et sorbet poire aux épices

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 21h15 au dîner

71 €

L'accord Découverte (supplément 60€ par personne)

Mise en bouche

---

Ecrevisses et artichaut, café de l'Ours Blanc  
Et émulsion de barigoule

---

Dorade grise, marinière de moules et champignons au safran de Joël Patin,  
Vin Jaune et purée de fenouil

---

Pigeon poché puis rôti au foin, polenta torrifiée,  
Condiment pomme et moutarde de la Maison Fallot

---

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

---

Crèmeux citron, meringue au poivre de cassis de la famille Olivier  
Et gelée de citron au gin du Secret de l'Herbier

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