

LA TABLE DES CLIMATS
Restaurant Vinostronomique
Dijon

Déjeuner de Noël

90 €

Mise en bouche

Saint-Jacques voilée d'une nage de barde au Noilly Prat,
Eau de choux rouge et gel Chardonnay

Cabillaud confit dans une huile aromatique,
Beurre monté au crémant de Bourgogne et caviar

Pintade farcie aux champignons, pressé de légumes,
Sabayon au Vin Jaune et jus perlé

Vacherin poires et cassis, crème montée à l'anis, feuille de meringue

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

Déjeuner du Nouvel An

90 €

Mise en bouche

Marbré de foie gras sous un voile de vin rouge et poires

Lieu Jaune sous une croute de pain, endives et clémentines,
Sabayon à l'oursin

Noisette de biche rôtie et saupoudrée d'anis de Flavigny,
Potimarron et salsifis, sauce poivrade

Variation chocolat et citronnelle

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

Dîner du réveillon de la Saint-Sylvestre

140 €

Mise en bouche

Marbré de foie gras sous un voile de vin rouge et poires

Coquille Saint-Jacques à la nage de Chardonnay et tilleul

Lieu Jaune sous une croute de pain, endives et clémentines,
Sabayon à l'oursin

Risotto d'épeautre et betterave à la truffe, nuage d'oignons rôtis

Noisette de biche rôtie et saupoudrée d'anis de Flavigny, potimarron et salsifis,
Sauce poivrade

Variation chocolat et citronnelle

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

Dîner du réveillon de Noël

95 €

Mise en bouche

Saint-Jacques voilée d'une nage de barde au Noilly Prat,
Eau de choux rouge et gel Chardonnay

Cabillaud confit dans une huile aromatique,
Beurre monté au crémant de Bourgogne et caviar

Raviole de crevettes, bouillon à la vanille et Cazette du Morvan

Pintade farcie aux champignons, pressé de légumes, sabayon au Vin Jaune et jus perlé

Vacherin poires et cassis, crème montée à l'anis, feuille de meringue

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