

LA TABLE DES CLIMATS
Restaurant Vinostronomique
Dijon

Passe-temps

39 € Entrée – Plat – Dessert (hors samedi soir)
Accord mets et vins (supplément 30€ par personne)

32 € Entrée – Plat ou Plat – Dessert (uniquement au déjeuner hors dimanche midi)
Accord mets et vins (supplément 20€ par personne)

Asperges blanches en vinaigrette et croustillante,
Emulsion façon Gribiche et œufs de caille pochés

Omble chevalier des Cévennes en croûte de pain,
Blettes du Potager des Ducs et sauce dans l'esprit d'une pôchouse

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

Le céleri et la pomme
Dans l'esprit d'un riz au lait

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 €

Accord mets et vins (supplément 45€ par personne)

Mise en bouche

Saint-Jacques, moules, bouillon de barbe au poivre de cassis de la famille Olivier,
Chou-fleur et gel d'oursin

OU

Escargot Gros-Gris de la Combe des bois, carpaccio de poulpe et pied de cochon,
Sabayon ail et safran de chez Joël Patin

Lotte rôtie à la cazette,

Raviole de courge, jus d'oignons caramélisés et endive

OU

Filet de bœuf rôti, condiment ail noir et échalote,
Topinambour et salsifis

Planche de fromages à partager

(Supplément 11€ par personne)

Sablé, gelée à l'orange, poudre d'agrumes et anis de Flavigny,

Sorbet citron, émulsion citronnelle et miel

OU

Tuile croustillante, émulsion tiède au chocolat de la maison « Valrhona »,

Ganache au café et sorbet cacao

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 71 € (1/3/4/5) / **Montrachet 85€** (1/2/3/4/5)

Accord mets et vins (supplément 60€ par personne) / Accord mets et vins (supplément 70€ par personne)

Servi jusqu'à 13h15 au déjeuner et 21h15 au dîner

Mise en bouche

Saint-Jacques, moules, bouillon de barbe au poivre de cassis de la famille Olivier,
Chou-fleur et gel d'oursin (1)

Escargot Gros-Gris de la Combe des bois, carpaccio de poulpe et pied de cochon,
Sabayon ail et safran de chez Joël Patin (2)

Lotte rôtie à la cazette,
Raviole de courge, jus d'oignons caramélisés et endive (3)

Filet de bœuf rôti, condiment ail noir et échalote,
Topinambour et salsifis (4)

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

Sablé, gelée à l'orange, poudre d'agrumes et anis de Flavigny,
Sorbet citron, émulsion citronnelle et miel (5)

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