

Carnaval des Grands Bourgogne

Vendredi 24 Février 2012

Le Velouté de Morilles et Truffes aux Asperges

oOo

La Variante de Foie Gras poêlé en Raviole Truffée et coulis d'Artichauts

oOo

Le Colin Laqué au Pinot Noir sauce Salmis,
sur ses Fèves aux Poireaux, Lardons

oOo

La Noix de Lotte Rôtie en Viennoise de Pain d'Epices aux Légumes,
avec son Risotto de Chou Fleur

oOo

La Feuillantine de Sésame aux Crevettes et Langouste,
à l'écrasée de pommes de terre à la truffe Blanche, jus de persil et Oursins

oOo

L'Excellent Filet de Porc Ibérique Pata Negra
à la Polente de Truffes sauce Marc de Bourgogne

oOo

L'Epoisses au Confit de Chou Rouge

oOo

Le Baba à la crème de Coco Raisins, Coulis de Cassis, Sorbet Fromage Blanc Citron Vert,
accompagné d'une baguette de Meringue à la Violette

oOo

Les Mignardises

oOo

Crémant de Bourgogne Blanc

oOo

Domaine Chevalier Bourgogne Chardonnay 2010

oOo

Ladoix 1^{er} Cru les Gréchons Blanc 2009

oOo

Ladoix Village Rouge 2009

oOo

Cortons Rognets Grand Cru 2001

175.00 Euro par personne

Boissons Comprises *

Prix Nets - T.V.A. 7 % sur la Nourriture – 19.60 % sur les alcools