

---

DÎNER DÉGUSTATION EN 4 TEMPS  
AUTOUR DE LA BOURGOGNE

VENDREDI 28 FÉVRIER 2020

---

ENTRÉE

**L'ESCARGOT DU TAMPON**

FRICASSÉE EN PERSILLADE, VELOUTÉ DE PATATE DOUCE TRUFFÉ,  
PLEUROTES DE LA CHALOUPÉ JUSTE SAISIES  
ET ÉMULSION DE PERSIL ET AÏL NOIR

DOMAINE BELLEVILLE - AOC RULLY 1<sup>ER</sup> CRU «LA FOSSE» 2017



POISSON

**LA TRUITE**

CUITE À L'UNILATÉRAL, RAVIOLE D'ANGUILLE, HARICOTS VERTS,  
TOMATE CERISE CONFITE ET BOUILLON PARFUMÉ AU HARENG

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2008 - MAISON MAURICE CHAPUIS



VIANDE

**FILET DE BOEUF CHAROLAIS**

BARDÉ AU LARD DE COLONNATA, CRÈME DE CAROTTES BRAISÉES  
DANS UN JUS DE BOEUF COMME UN CARRI, OIGNON NOUVEAU GRILLÉ  
ET JUS BOURGUIGNON CORSÉ AU JAMBLON

CHAMBOLLE-MUSIGNY VIEILLES VIGNES 2015 - FREDERIC MAGNIEN 



DESSERT

**LA NONETTE DE CHAMBOLLE-MUSIGNY**

PAIN D'ÉPICES, CONFIT D'ORANGES AU MIEL, POIRES EN CRÈMEUX  
ET POCHÉES AU GRAND VIN DE CHAMBOLLE-MUSSIGNY ET SORBET AU KIR ALIGOTÉ

CHAMBOLLE-MUSSIGNY 1<sup>ER</sup> CRU «LES CHARMES» 2015 - FREDERIC MAGNIEN 