

Vendredi 24 Mars 2017

Menu

L'escargot de Vernot

confit au beurre et Pontarlier, fondue de poireaux et céleri rave

L'omble Chevalier des Cévennes

*poché dans un bouillon de Pochouse safrané,
parfum d'herbes et parfum de Yuzu*

Brochet de Pêche

rôti au beurre, lait de pomme de terre truffé, caviar Kristal

Filet pigeonneau de Ladoix

*cuit au sautoir, asperge verte, petite pâte glacée
au jus infusé thym et sauge.*

Fromage de notre région

Brillat Savarin, Tomme de chèvre de Blancey, Aisy cendré

Le miel de l'Abbaye...

Les Vins

*Viré-Clessé « Thurissey » 2015 en apéritif
Domaine Sainte Barbe, Jean-Marie Chaland*

*Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru « Morgeot » 2012
Domaine Pascal Marchand*

*Corton-Charlemagne Grand Cru 2014
Domaine Bertagna*

*Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « Champs Gains » 2014
Domaine Pascal Marchand*

*Bâtard-Montrachet Grand Cru 2009
Domaine Pascal Marchand*

*Morey-St-Denis 1^{er} Cru 2012
Domaine Pascal Marchand*

*Vosne-Romanée 1^{er} Cru les Beaumonts 2012
Domaine Bertagna*

*Clos-St-Denis Grand Cru 2013
Domaine Bertagna*

*Bonnes Mares Grand Cru 2013
Domaine Pascal Marchand*

*Viré-Clessé « Caresse d'Automne » 2013
Domaine Sainte Barbe, Jean-Marie Chaland*