

Ermitage de Corton



Menus de l'Ermitage

46€ - 4 plats : 1 entrée, 1 plat, fromage et desserts

65€ - 5 plats : 1 entrée et 2 plats, fromage et desserts

Amuse Bouche

~~~

### Daurade et écrevisses en chapelure de betterave

Tartare de jeunes légumes et lard croquant

~~~

Filet de sole au beurre vert d'anis

Chips de pain et artichauts

et/ou

Piccata de veau dans le filet

Poêlée de tomates au gingembre

~~~

### Plateau de fromages affinés

~~~

Meringue au chocolat lacté et noix de pécan

Emulsion de lait à la cardamome

~~~

### Mignardises

## Menu découverte

---

36€

### Amuse Bouche

~~~

Blanc de seiche snacké puis mariné

Petits pois fondants et cébettes

ou

Escargots de Bourgogne à l'aligoté, salade de courgette à la vinaigrette noisette

Sorbet Piquillos

~~~

### Dos de cabillaud rôti, bouillon de pâte au basilic

Olives et champignons

ou

### Souris d'agneau braisé à l'ail des ours

Frites de panisses et asperges vertes

~~~

Epoisses affiné et mesclun de salade

ou

Dessert

~~~

### Mignardises

# Ermitage de Corton



## Menu homard

---

75€

### Amuse Bouche

~~~

Les bras en salpicon

Céleri et zestes d'agrumes

~~~

### Consommé de carcasse

Foie gras poché et condiments

~~~

Une pince en kadaïf

Velouté de petits pois au parfum poivre vanille

~~~

### L'autre dans une fleur de courgette

Huile vierge

~~~

Granité champagne et pamplemousse

~~~

### La queue en carapace rôti, escalope de pigeon

Pommes dauphines aux morilles et jus chicoré

~~~

Plateau de fromages affinés

~~~

### Soufflé chaud au pain d'épices, glace moutarde

~~~

Mignardises

Menu choisi pour l'ensemble de la table

Nos prix sont nets toutes taxes et service inclus