

Ermitage de Corton



Le chef Vincent Chirat vous propose :

Les entrées

Escargots de Bourgogne à l'aligoté	19 €
salade de courgettes et vinaigrette de noisette, sorbet piquillos	
Foie gras de canard mi-cuit	29 € 24 €
Marmelade de petits pois et poivron	
Carpaccio de cabillaud et escabèche de légumes printaniers	22 €
Fettuccini au pesto	
Esturgeon fumé et caviar, crème de pavot	28 €
crêpe parmentière	

Les poissons

Filet de sole au beurre vert d'anis	34 €
Chips de pain et artichauts	
Filet de daurade royale au lard et morilles	36 €
Pommes grenailles	
Homard Canadien aux lentins de chêne et pourpiers	38 €
Beurre de corail	

Les viandes

Pigeon de Mr Michon	40 € 35 €
Désossé, la poitrine farcie et cuite en croûte de sel, les pattes rôties	
Filet de bœuf charolais rôti, croquettes de béarnaise	36 €
Pommes de terre gratinées	
Filet de veau, pata negra et condiment	36 €
Courgettes et tomates confites	

Menu enfant (- de 10 ans) : Volaille ou Bœuf ou Poisson + Pâtes ou légumes + Dessert

~~48 €~~ 15 €