

# Ermitage de Corton



## Menu dégustation

---

75€

Menu choisi pour l'ensemble de la table

### Amuse Bouche

~~~

### Ravioles poêlées à la truffe de Bourgogne

parmentier mousseux

~~~

### Thon rouge et foie gras poché aux épices douces

bouillon émulsionné au citron vert

~~~

### Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc,

bonbon de châtaigne et moutarde Fallot, topinambour à l'ail confit

~~~

### Granité vin rouge et marc de Bourgogne

~~~

### Poitrine de pigeon, courge butternut rôtie

dattes confites au gingembre

~~~

### Plateau de fromages affinés

~~~

### Crème brûlée coco, ananas rôti,

caramel au citron vert

~~~

### Mignardises