

Ermitage de Corton



Le chef Vincent Chirat vous propose :

Les entrées

Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc	28 €
bonbon de châtaigne et moutarde Fallot, topinambour à l'ail confit	
Foie gras de canard pressé, chutney acidulé	24€
craquant de noix et figues au poivre de Sichuan	
29€	
Escargots de Bourgogne au raifort	19 €
velouté de courge muscade	
Croquettes de tête de veau aux huîtres Gillardeau et cèpes	26 €
poireaux glacés	
Thon rouge juste saisi puis mariné aux sept parfums	24€
cœur de sucrine et panais	

Les poissons

Aile de raie au beurre, poireaux étuvés aux câpres	34 €
émulsion de vinaigre à l'estragon	
Dos de sandre façon pochouse à la truffe de Bourgogne	38 €
Aiguillette de saint-pierre et haché de langoustine	39€
salsifis glacés au jus	

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, poitrine de porc de Bigorre caramélisée		36 €
duxelle de girolles et vitelottes		
Dos de biche d'Alsace cuit au sautoir,		31 €
pomme reinette à l'huile de laurier et genièvre		

Végétarien

Nous cuisinons avec plaisir les plats végétariens selon vos envies et votre faim.

N'hésitez pas à nous consulter à ce sujet.

Les prix barrés bénéficient de la baisse de TVA