

# Ermitage de Corton



Le chef Vincent Chirat vous propose :

## Les entrées

---

<b>Sablé de tomme de brebis au saumon</b> Salpicon d'avocat et pissenlit	19 €
<b>Escargot de Bourgogne et crème Dubarry</b> Andouille de Vire poêlée et séchée, jus de persil	19 €
<b>Foie de lotte poêlé aux morilles</b> Jus caramélisé et frite de navet	24 €
<b>Crêpe croustillante aux langoustines</b> Petits pois à la réglisse	30 €
<b>Fines tranches de cabillaud mariné</b> à la vanille, citron vert et lait de coco concentré	22 €

## Les poissons

---

<b>Filet de plie à la poutargue</b> Risotto de pommes de terre « roasval »	32 €
<b>Chartreuse d'asperges et homard</b> Beignet de choux fleur et sauce maltaise	39 €
<b>Dos de bar sauvage rôti</b> Asperges vertes du Pertuis et jus d'arêtes à la cardamome	36 €

## Les viandes

---

<b>Pigeon de Mr Michon</b> Désossé, la poitrine farcie et cuite en croûte de sel, les pattes rôties	40€	35 €
<b>Filet de bœuf charolais rôti</b> Morilles à la crème et pommes rattes		36 €
<b>Ris de veau braisé en cocotte luttée</b> Fenouil et lentins de chêne		34 €
<b>Carré d'agneau rôti au basilic</b> Jus court à l'ail des ours		32 €
<b>Plateau de fromages affinés</b>		14 €

---

<b>Desserts de l'Ermitage</b> - assortiment d'assiettes de desserts	14 €
---	------

---