



Soirée Vin & Fromage

Escargot de Perrine Doudin,

au beurre bourguignon, Délice de Pommard, praliné aux noix

Perrine Doudin snails, burgundian butter, Délice de Pommard cheese, walnuts praline

Foie gras fumé au sapin,

Brillat-Savarin au poivre rouge

Foie gras smoked with pine, Brillat-Savarin with red pepper

Saint-Jacques à l'unilatérale,

crèmeux de potiron, sabayon de tomme aux fleurs et vin jaune

Shellfish, creamy pumpkin, flower tomme cheese and yellow wine sabayon

Veau de lait de Belle-île-en-Mer,

capuccino d'époisses et pomme de terre, châtaignes

Veal from Belle-Ile-en-Mer, Époisses cappuccino and potatoes, chestnuts

La Table des fromages frais et affinés

par Alain Hess, Maître Fromager

Fresh and refined cheese table from Alain Hess, cheese refiner

Soumaintrain meringué,

glace au yaourt, bière de Beaune

Soumaintrain like a meringue, yoghurt ice cream, Beaune beer

160 EUROS PAR PERSONNE, BOISSONS COMPRISES

160€ PER PERSON, BEVERAGES INCLUDED