



Soirée vins & fromages Samedi 21 Mars 2026

Animée par le Domaine Christophe Buisson à Saint-Romain,
le Château de Pommard et la fromagerie Alain Hess à Beaune.

Jaune d'œuf parfait en meurette, mousse de Camembert « pré Verdot »
Egg yolk in meurette sauce, Camembert « Pré Verdot » mousse
Bourgogne Chardonnay 2023 - Murgey de Limozin – Château de Pommard



Asperges grillées, chorizo de Valforêt, copeaux de Tomme « Carlis »
Grilled asparagus, local chorizo, « Carlis » Tomme shavings
Bourgogne Chardonnay 2023 - Murgey de Limozin – Château de Pommard



Pommes dauphines d'escargots de Bourgogne, crème de « Côte d'Or »
Dauphine potatoes filled with Burgundy snails, « Côte d'Or » cream
Saint-Romain 2023 - Domaine Christophe Buisson



Filet de bœuf Charolais,
« Délice de Pommard » aux bourgeons de cassis, salsifis et chou pak choï
Charolais beef tenderloin, « Délice de Pommard » with blackcurrant buds, salsify and bok choi
Auxey-Duresses 2022 - Domaine Christophe Buisson



Sélection de fromages de la maison Alain Hess
Cheeses selection from Alain Hess, cheese refiner
Pommard 2023 - Château de Pommard



Brioche aux noix, poire et « Cabriou », dans l'esprit d'un cheesecake
Walnuts brioche, pear and « Cabriou », like a cheesecake

160 euros par personne, apéritif et boissons incluses
160 euros per person, including drinks