

SOIRÉE PRIVÉE

Jeudi 6 mars 2025

**Menu dégustation, en accord avec les vins
du Domaine Albert Bichot : 220.-€ par personne***

**apéritif, eaux, café et thé inclus*



Amuse-bouches

Appetizers

Crémant de Bourgogne - Extra Brut Blanc de Blanc 'Pure'



Les morilles au sautoir, sabayon à l'amaretto, sponge-cake au persil
Sauteed morel mushrooms, sabayon with amaretto, parsley sponge cake
Mercrey 'Les Champs Michaux' - 2022



L'omble chevalier cuit lentement, beurre blanc à l'ail des ours, fondant carottes et courgettes
Slow-cooked arctic char, white butter with wild garlic, carrot and zucchini pudding
Beaune 1^{er} Cru 'Clos des Mouches' - 2020



Le lapin à la royale nuitonne, châtaignes, girolles et conchiglias
Nuitonne Royal-style rabbit, chestnuts, girolles and conchiglias
Vosne-Romanée 1^{er} Cru 'Les Malconsorts' - 2018



Les fromages affinés de la Maison Delin
Ripened cheese from La Maison Delin
Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru 'Château Gris' - 2020



Le safran en panna cotta, tuile chocolat blanc et crumble façon muesli
Saffron, panna cotta, white chocolate biscuit and muesli crumble
Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru 'Les Vignerondes', Hospices de Nuits - 2015

Vosne-Romanée · Bourgogne · France