

MENÚ DEGUSTACIÓN

— Bourgogne —



Profiterol de queso Comté y terrina de jamón al perejil

A ELEGIR

Caracoles de Borgoña asados con mantequilla, ajo y perejil
o bien

Ballotine de conejo con salsa a la mostaza de Dijon

Velouté de setas con brioche, pollo de Bresse y chantilly de trufa

Huevo *meurette*: escalfado y servido con panceta, vino tinto y chalotas

Sorbete de pera con *coulis* de cassis y licor de pera William

Trucha a la manera *pôchouse*, con vino blanco, finas hierbas y mejillones

Crepinette de ternera a baja temperatura con las verduritas de su cocción

¿DULCE O SALADO? ELIGE TU POSTRE

Trío de quesos franceses
o bien

Tartaleta de almendras y arándonos

Y para terminar:

Nonette de Dijon con mermelada de naranja

65 € Menu por persona : (IVA INCLUIDO)

TASTING MENU

— Bourgogne —



Comté cheese profiterole and parsley ham terrine

YOUR CHOICE

Classic French escargots with butter, garlic and parsley

or

Ballotine of rabbit confit with a Dijon mustard sauce

Wild mushroom *Velouté* with French butter brioche,
Bresse chicken and truffle *chantilly*

The chef's *oeufs en meurette*: poached egg served
with bacon, red wine sauce and shallots

Pear sorbet with blueberries *coulis* and pear liqueur

Trout *pôchouse*, with white wine sauce, herbs and mussels

Slow-braised beef *crepinette* (sausage parcel)
with red wine reduction and vegetables

¿SWEET OR SAVOURY? YOUR CHOICE

French trio of cheeses

or

Almond and blueberries tartlet

Dijon *Nonnettes* with orange marmalade

65 € Menu per person (VAT INCLUDED)

MENU DÉGUSTATION

— Bourgogne —



Gougère au fromage Comté et jambon persillé

AU CHOIX

Escargots de Bourgogne au beurre d'ail persillé

ou

Ballotine de lapin à la moutarde de Dijon

Velouté aux champignons des bois avec sa brioche,
volaille de Bresse et chantilly parfumée à la truffe

Oeufs meurette à la façon du chef: pochés avec
des lardons, sauce au vin rouge et échalotes

Sorbet à la poire avec son coulis de cassis
et liqueur à la poire William

Truite à la pôchouse, avec sauce au vin blanc,
fines herbes et moules

Crépinette de boeuf bourgignon
à basse température avec ses légumes de cuisson

CHOISI TON DÉSSERT
Trio de fromages français
ou

Tartelette aux amandes et cassis

Nonnette de Dijon avec marmelade d'orange

65 € Menu par personne (TVA INCLUS)