

Menu des Fêtes

Servi pour les déjeuners du 25/12/2017
et du 01/01/2018



Verrine de Homard en textura de Crustacés
Espuma de Chou fleur
en amuse bouche

☆☆☆

Pressé de Foie gras de Canard « landais »
Marbré au Poivre noir de Tasmanie
Compotée de Poires au vin d'Agrumes gélifié

☆☆☆

Blanc de Turbot poché au Lait de Marjolaine
Velouté au Champagne
Crèmeux de Châtaignes et Symphonie de Légumes d'hiver

☆☆☆

Dodine de Chapon fermier truffé doré sur peau
Sauce Suprême
Pulpe de Butternut au Gingembre

☆☆☆

Plateau de Fromages affinés

☆☆☆

Le Grand chariot des Desserts de Noël
et de Nouvel An

Menu avec poisson ou viande au tarif de 69.00 € TTC
Menu avec poisson et viande au tarif de 79.00 € TTC



LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE

Restaurant Le Château Bourgogne
Hôtel Mercure Dijon Centre Clemenceau ★★★★★
Parking privé et gratuit - Tram Auditorium
22 boulevard de la Marne 21000 Dijon - 03.80.72.31.13
h1227@accor.com - www.hotel-mercure-dijon.com



Menu des Fêtes

Dîner prolongé du 31/12/2017



Cappuccino de Cèpes Bouchon perlé à l'huile de Noisettes
Finger de Jambon ibérique de Bellotta
en amuse bouche

☆☆☆

Croustillant de Noix de Saint Jacques des Côtes Normandes
Gel de Clémentine et copeaux de Légumes racines

☆☆☆

Coffre de Homard rôti, fumé à l'Épicéa
Miel de Sapin et Bisque Corsée
Mousseline de Topinambour

☆☆☆

Pause glacée sorbet Agrumes et Champagne Rosé

☆☆☆

Tournedos de Filet de Bœuf Charolais façon Rossini revisité
Sauce Périgourdine
Tuile aux Noix de Cajou et graines de Sésame
Harmonie de Légumes d'hiver

☆☆☆

Plateau de Fromages affinés

☆☆☆

Le Grand chariot des Desserts de la Saint Sylvestre

Au tarif de 99.00 € TTC



**LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE**

Restaurant Le Château Bourgogne
Hôtel Mercure Dijon Centre Clemenceau ★★★★★
Parking privé et gratuit - Tram Auditorium
22 boulevard de la Marne 21000 Dijon - 03.80.72.31.13
h1227@accor.com - www.hotel-mercure-dijon.com

