



LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE

MENU

DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Dîner du 24/12 - Déjeuners du 25/12 et du 01/01 - Dîner du 31/12



MENU

D E S F È T E S - 8 9 €

A M U S E B O U C H E

Croquette de **COMTÉ** affiné et **TRUFFE** de Bourgogne

E N T R É E

Lingot de **FOIE GRAS** de canard IGP des Landes mi-cuit,
gelée de pomme à la fleur d'hibiscus
blanc-manger au ramboutan

P O I S S O N

Aiguillettes de **SAINT-PIERRE** dorées
beurre blanc au combawa, pulpe de butternut
et gingembre champignon bio de Tanay

V I A N D E

Suprême de **CHAPON** de Chevigny-en-Valière laqué
à l'orange et miel de Bourgogne,
jus aigre-doux au Grand-Marnier, gratin dauphinois

F R O M A G E

CRÉATION fromagère par "La Planche"

D E S S E R T

FRUITS EXOTIQUES en intensité,
légèreté d'ananas et meringue à la bergamote



Dîner du 24/12 & Déjeuners du 25/12 et du 01/01





LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE

MENU

D E S F È T E S - 119 €

A M U S E B O U C H E

Transparence de pitaya, **CAVIAR PETROSSIAN**

E N T R É E

Fraîcheur de **CRABE**, pétales de navet daïkon
radis blue meat, crème de raifort
vinaigrette au miel d'acacia

P O I S S O N

LANGOUSTINES en cotillon de kadaïf,
essence de litchi à la main de bouddha, légumes racines

P A U S E G O U R M A N D E

Fraîcheur **TI PUNCH**, mangue/ananas

V I A N D E

Filet de **BŒUF** en viennoise d'herbes et pistache,
jus à la truffe, crémeux de panais à la vanille
marrons glacés et cèpes

F R O M A G E

CRÉATION fromagère par "La Planche"

D E S S E R T

La **NOIX** des Maillys, cylindre croustillant
chocolat crémeux et grué de cacao

Dîner du 31 décembre



RÉSERVATION AU

03 80 72 31 13

OU À

H1227@ACCOR.COM