

Ermitage de Corton



(les formules du midi) :

Pressé de queue de bœuf à la graine de moutarde, rémoulade de navets

ou

Tartine de sardine roquette et tomates séchées

ou

Entrée du jour

~~~~~

Volaille fermière braisée au crémant de bourgogne

ou

Filet de langue et fricassée de coquillages

ou

Plat du jour

~~~~~

Epoisses affinée et mesclun à l'huile de noix

~~~~~

Soufflé glacé au Grand Marnier

ou

Chocolat fondant cœur ivoire

ou

Salade de fruit frais, sorbet fromage blanc

ou

Dessert du jour

(fromage et dessert : 28€)

(fromage ou dessert : 25€)

### (la carte du midi) :

#### entrées

Quenelle de sandre bisque de crustacés **15€**

Foie gras de canard mi-cuit, olives et tomates séchées **17€**

Salade de roquette, jambon de parme et parmesan **13€**

~~~~~

plats

Sole meunière, vermicelles craquants **26€**

Rouget barbet grillé, barigoule de légumes **24€**

Entrecôte charolaise, pommes pont neuf, sauce béarnaise **21€**

~~~~~

**Le Midi de l'Ermitage servi côté bistrot du lundi au samedi midi**

**Ermitage de Corton Hôtel \*\*\*\* Restaurant**

**D974 21200 Chorey-lès-Beaune**

**Tél. : 03 80 22 05 28** [contact@ermitagecorton.com](mailto:contact@ermitagecorton.com)

***Restaurant fermé le mercredi***