

Ermitage de Corton



Le chef Vincent Chirat vous propose :

Les Entrées

Foie gras de canard mi-cuit au Banyuls, olive et basilic	26€
Grenouilles sautées aux morilles, coque de pomme de terre, jus à l'ail des ours	29€
L'escargot d'hier à aujourd'hui	22€
Pressé d'aile de raie, chips de Morteau et endive carmine	22€
Tartine de caviar d'aubergine et tomates séchées, roquette et mimolette	18€

Les poissons

Daurade royale rôtie, fricassée de soupions et asperges	32€
Langoustines rôties, risotto de petits légumes, jus de tête	39€
Sole farcie au tourteau, sabayon de poireau à l'estragon	36€

Les viandes

Canon d'agneau aux tétragones et suc de betterave, artichaut poivrade	32€
Pigeon de M.Michon désossé puis cuit en croûte de sel, purée de pommes de terre aux morilles	40€
Filet de bœuf caramélisé au chorizo, craquant de pied de porc	35€

Plateau de fromages affinés 14€

Desserts de l'Ermitage - assortiment d'assiettes de desserts 14€

Ermitage de Corton



Menu de l'Ermitage

46€

Pressé d'aile de raie, chips de Morteau et endive carmine

Ou

Foie gras de canard mi-cuit au Banyuls, olive et basilic

~ ~ ~

Daurade royale rôtie, fricassée de soupions et asperges

Ou

Chevreau braisé aux épines de pin, barigoule de légumes

~ ~ ~

Fromages affinés

~ ~ ~

Desserts de l'Ermitage

Menu dégustation

65€ (5 plats) ou 75€ (6 plats)

Mariné de bœuf-sardine,
roquette et pousses de radis

~ ~ ~

Grosse langoustine rôtie,
nuage de légumes et vin jaune

~ ~ ~

Rouget barbet aux morilles
juste poché dans un consommé d'étrilles

~ ~ ~

Canon d'agneau aux tétragones et suc de betterave,
artichaut poivrade

~ ~ ~

Fromages affinés

~ ~ ~

Chocolat au cœur caramel,
granité de pamplemousse rose