

Ermitage de Corton



Le chef Vincent Chirat vous propose :

Les Entrées

<i>Quenelle d'écrevisses, sauce suprême et truffe de Bourgogne</i>	30€
<i>Pressé de Perdreau et Foie gras à l'épine vinette</i>	24€
<i>Huîtres Gillardeau juste pochées à l'estragon, cresson et noix</i>	26€
<i>Escargots de Bourgogne à la pancetta craquante, émulsion de persil</i>	22€

Les poissons

<i>Grosses langoustines rôties, ris de veau et racines d'automne</i>	40€
<i>Tronçon de bar, étuvé de poireau, pomme fondante au cœur violet</i>	35€
<i>Médaille de lotte au jus de laurier, risotto de cèpes</i>	35€

Les viandes

<i>Le pigeon de Mr Michon désossé puis rôti entier en croûte de sel Galette de pomme de terre aux cèpes</i>	40€
<i>Le filet de bœuf charolais au vin rouge et poivre de la jamaïque, Mousseline de topinambour</i>	35€
<i>Volaille de Bresse aux champignons des bois, la cuisse en chou farci</i>	32€

Plateau de fromages affinés 12€

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

Ermitage de Corton



Menu de l'Ermitage

46€

Pressé de perdreau et foie gras à l'épine vinette

Ou

Escargots de Bourgogne à la pancetta craquante, émulsion de persil,

Volaille de Bresse aux champignons des bois, la cuisse en chou farci

Ou

Cabillaud au garam massala, patate douce et vinaigrette de couteaux

Plateau de fromages

Desserts de l'Ermitage

Menu dégustation

65€ (5 plats) ou 75€ (6 plats)

Foie gras de canard au coing

le homard : les pinces au lard fumé, la queue au jus de tête

Dos de bar en croûte de fruits secs

Filet mignon de veau, jus simple et tempura de légumes

Plateau de fromages

Chocolat de l'Ermitage