



**LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE**

Menu des Fêtes

Servi pour le dîner du 24-12-23
& les déjeuners du 25-12-23 et du 01-01-24

EN AMUSE-BOUCHE

LE FOIE-GRAS DE CANARD IGP "LANDES"

Mi-cuit, compotée de Pink Lady et Pain d'épices d'Arcelot

LE CRABE

*Aux agrumes façon Cannelloni de Potiron
De la Ferme Dubois et Mangue*

LE SAINT-PIERRE

*Le blanc poché, beurre blanc aux zestes de mandarines,
Crèmeux de Chou-fleur et tatin de Champignons de Tanay bio*

ET/OU

LE CHAPON FERMIER

*Médallions au velours de Morilles, déclinaison de Courge Butternut
Châtaignes confites, Velouté au vin jaune*

SÉLECTION DE FROMAGES

Les 4 délices du Fromager

LE PERE-NOËL EST PASSÉ...

*Véritable cadeau à croquer
Exotique au citron vert et paillettes de Fruits Rouges de Concœur*

79€ Menu en 4 services (poisson ou viande)

89€ Menu en 5 services (poisson et viande)

Prix nets en euros, taxes et service compris - Un menu identifiant les allergènes est disponible sur demande - Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Réservations au 03.80.72.31.13 ou h1227@accor.com
Restaurant Le Château Bourgogne & Mercure Dijon Centre Clemenceau
22 boulevard de la Marne 21000 Dijon - Parking privé (accessible selon disponibilités)