



**LE  
CHÂTEAU  
BOURGOGNE**

# Menu des Fêtes

Servi pour le dîner du 31-12-23

*POUR ÉVEILLER LES PAPILLES « AMUSE-BOUCHE »*

## **SAUMON BÖMLO**

*En Tataki et Caviar Petrossian, Pousse iodée de Salicorne Cress*

## **LA POULARDE DE CHEVIGNY-EN-VALIERE**

*Pressé au Foie-Gras de Canard IGP Landes*

*Jambon Ibérique, Carpaccio de Kaki Fuyu*

## **LA SAINT-JACQUES DE « BAIE DE SEINE »**

*Noix laquées au Miel de Sapin et Poivre de Cassis,*

*Douceur de Légumes racines, Pickles de Bourgeons d'Épicéa*

## **ROUGEUR D'UN SOIR**

*Sorbet Griotte-Litchi, Granité Kirsch*

## **LE FILET DE BŒUF « MONTBÉLIARD »**

*Tournedos aux Cèpes Bouchons, Pommes Paillasson*

*Jus à la Truffe de Bourgogne*

## **SÉLECTION DE FROMAGES**

*Les 4 délices du Fromager*

## **LE CHOCOLAT 70%**

*Concentré de plaisir festif, fraîcheur de Poire Williams*

119€

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](mailto:h1227@accor.com)

Restaurant Le Château Bourgogne & Mercure Dijon Centre Clemenceau  
22 boulevard de la Marne 21000 Dijon - Parking privé (accessible selon disponibilités)