

Nos Bulles au Verre (16 cl)

Coupe de Champagne Brut	18
Kir Royal	18
Crémant de Bourgogne Bohrmann	10



**BISTRO DE L'HÔTEL**

Dîner du jeudi 18 juillet 2019

Menu Dégustation à 95 euros

(Menu servi Uniquement à l'ensemble de la Table)

- Sashimi de Saumon Cru façon Chinoise, Coriandre, Sésame
- ~~~~~
- Ouf Cocotte façon Alba à la Truffe d'Eté
- ~~~~~
- Poulet de Bresse Entier Rôti de Chez Miéral, Purée Maison (2 pers)
- ~~~~~
- Assiette de Trois Fromages du Maître Fromager A. Hess
- ~~~~~
- Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier

Les Apéritifs du Chef

Américano	12
Negroni	15
Apéro Spritz	15

Les Entrées Froides

Salade de Mesclun, Copeaux de Légumes et Parmesan	15
Velouté de Petits Pois, Crème Montée et Lard Fumé	16
Sashimi de Saumon Cru façon Chinoise, Coriandre, Sésame	19
Délice d'Artichauts Violets, Foie Gras, Vinaigrette Truffe	21
Terrine de Foie Gras de Canard Maison, Compotée de Figs	25
Carpaccio de Langoustines, Craquant au Lard, Gingembre	27

Les Poissons

Tournedos de Lotte Rôti, Risotto « Carnaroli » à la Crème de Coco Pimentée	42
Pavé de Bar de Ligne Poêlé, Epinards et Beurre Blanc	45

Les Entrées Chaudes

Tomates Roma Servies Tièdes, Chips d'Ail, Basilic	15
Ouf Cocotte façon Alba à la Truffe d'Eté	16
Poêlée de Girolles en Persillade	19
Escargots de Bourgogne en Coquilles (les 6/12)	16/32
Homard et Salade de Haricots Verts Tiède, Vinaigrette Echalotes, Truffes	32

Les Viandes et Les Abats

Demi Poulet Fermier Rôti Désossé, Huile d'Olive, Citron	30
Pigeonneau de Corton Rôti Entier, Petits Pois à la Française	36
Faux Filet de Bœuf « B. Angus » Poêlé, Girolles en Persillade	45
Rognons de Veau Poêlés façon Fredy Girardet	25
Côtes d'Agneau du Quercy et Légumes Grillés, Pistou	36

Les Spécialités du Bistro

(Pour 2 personnes)

Grosse Solé Meunière	110
Côte de Bœuf « Black Angus » Grillée, Sauce Béarnaise, Frites	120
Poulet de Bresse Entier Rôti de Chez Miéral, Purée Maison	100
Poularde de Bresse Entière Rôtie de Chez Miéral, Purée Maison	120
Gros Poulet de Bresse Entier Rôti de Chez Miéral (3/4 pers.)	195

Le Fromage et Les Desserts

Assiette de Fromages du Maître Fromager A. Hess	16
Yaourt du Bistro Vanillé, Compotée de Rhubarbe/Fraises	9
Assiette de Glaces et Sorbets Maison (les 3 boules)	9
Crème Brûlée à la Vanille de Tahiti	9
Rosace de Pêches au Sirop, Basilic, Sorbet Citron	12
Tartelette aux Fruits Rouges, Crème Vanille, Sorbet Cassis	12
Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier (1 pers./2p.)	20/25

Les Vins de la Semaine

	Verre	Blle
<b>Vins Blancs</b>		
Bouzeron 2014 De Villaine	12	50
Chablis 2018 JP. Et B. Droin	14	60
Bourgogne Chardonnay 2015 E. Sauzet	16	65
<b>Vins Rouges</b>		
Bourgogne 2014 Michel Gaunoux	12	50
Santenay Cuvée "S" 2016 David Moreau	14	55
Morey Saint Denis Clos Solon 2014 & Arlaud	20	95

Notre Production d'Huile d'Olive Toscana IGP

25 cl 2016 8 euros

Ouvert les Soir du Lundi au Samedi  
 3, rue Samuel Legay 21200 BEAUNE -Tel +33(0)3 80 25 94 10  
 Email : bistro@lhoteldebeaune.com  
 Nos plats sont préparés avec des produits bruts et frais.  
 Prix en Euros, la Maison n'accepte plus les chèques

Les Vins de Desserts

	Verre
Muscat Beaumes de Venise 2012 Coyeux	9
Ratafia de Bourgogne Didier Meuzard	10
Gewürztraminer V.T 2008 Trimbach	15
Sauternes Château Doisy Védrine 2012	17