

### Nos Bulles au Verre (16 cl)

Coupe de Champagne Veuve Clicquot	18
Kir Royal	18
Crémant de Bourgogne Bohrmann	10



## BISTRO DE L'HÔTEL

mardi 12 octobre 2021

### Les Apéritifs du Chef

Bandol Rosé 2019 Domaine de TerreBrune	14/60
Américano	12
Negroni	15
Apérol Spritz	15

### Caviar d'Aquitaine et ses Toasts

Boîte de : 50g	150
100g	290
200g	550

### Les Entrées Froides

Salade de Mesclun, Copeaux de Légumes et Parmesan	15
Sashimi de Saumon « Presque Cru », Sauce Aigre Douce	19
6 Huitres Creuses Fine de Clair de Prat-ar-Coum	21
Délice d'Artichauts Violets, Foie Gras, Vinaigrette Truffe	21
Terrine de Foie Gras de Canard, Gelée de Mûres Sauvages	27

### Les Entrées Chaudes

Consommé de Cèpes, Copeaux de Foie Gras, Navet	21
Œuf Cocotte façon Bistro à la Truffe Uncinatum	21
Œuf Cocotte façon Bistro à la Blanchés d'Alba	75
Cèpes de la Région Poêlées en Persillade	24
Escargots Sauvages de Bourgogne en Coquilles (les 6/12)	18/34
Poêlée d'Encornets, Cébette, Tomates, Estragon	28
Tajarin aux Truffes Blanchés d'Alba	120

### Les Vins de la Semaine

#### **Vins Blancs**

	Verre	Blle
Mâcon Milly-Lamartine 2018 Lafon	12	50
Bourgogne Chardonnay 2015 Leroux	16	65
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Morgeot » Drouhin 2018	39	475
Klein Constantia 2018	29	140

#### **Vins Rouges**

Bourgogne Pince-Vin 2017 Burquet	17	75
Santenay Clos de Malte 2016 Jadot	21	95
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru « Les Mitans » 2015 Leroux	39	195

### Menu Dégustation à 120 euros

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

Sashimi de Saumon « Presque Cru », Sauce Aigre Douce

~~~

Œuf Cocotte façon Bistro à la Truffe Uncinatum

~~~

Poulet de Bresse Rôti Entier de Chez Miéral, Purée Maison  
(2 pers.)

~~~

Assiette de Trois Fromages du Maître Fromager A. Hess

~~~

Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier

### Les Spécialités du Bistro

(Pour 2 personnes)

Bar de Ligne Grillé Entier, Huile d'Olive de Toscane, Citron	100
Poulet de Bresse Rôti Entier de Chez Miéral, Purée Maison	100
Poularde de Bresse Rôtie Entière de Chez Miéral, Purée Maison	120
Côte de Bœuf « Black Angus » Grillée, Sauce Béarnaise	120

### Notre Sélection d'Huile d'Olive de Toscane IGP

3 Litres 75 euros

Ouvert tous les Soirs 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 Poissons

Pavé de Cabillaud Rôti, Cèpes, Asperges Sauvages, Jus Brun	45
Solé Meunière	50

### Les Viandes et Les Abats

Rognon de Veau Poêlé à la Dijonnaise	27
Demi Poulet Fermier Rôti Désossé, Huile d'Olive, Citron	35
Filet de Canette Poêlé, Champignons Sauvages, Epinards, Sauce Truffe	39
Filet de Bœuf « Aubrac » Poêlé, Beurre Noisette, Truffe Uncinatum	47

### Le Fromage et Les Desserts

Assiette de Fromages du Maître Fromager A. Hess	16
Assiette de Glaces et Sorbets Maison (les 3 boules)	12
Yaourt du Bistro Vanillé, Ananas, Caramel au Rhum	12
Crème Brûlée à la Vanille de Tahiti	12
Soufflé Chaud au Calvados et Pommes Caramélisées	20
Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier (1 pers./2p.)	20/25

### Les Vins de Desserts

	Verre
Ratafia de Bourgogne Didier Meuzard	10
Alsace Gewürztraminer V.T. 2011 Maison Trimbach	22