

Nos Bulles au Verre (16 cl)

Coupe de Champagne Roederer brut 2012	27
Coupe de Champagne Théophile Brut	18
Kir Royal	18
Crémant de Bourgogne Bohrmann	10

Caviar d'Aquitaine et ses Toasts

Boîte de : 50g	150
200g	550
250g	675

Les Entrées Froides

Salade de Mesclun, Copeaux de Légumes et Parmesan	16
Terrine de Foie Gras de Canard, Confiture de Figs Rouges	28
Carpaccio de Queues de Langoustines, Craquant au Lard	29

Les Entrées Chaudes

Œuf Poché, Epinards, Morilles à la Crème	21
Asperges Blanches Landaise Gratinées aux Parmesan	24
Asperges Vertes de Provence, Beurre Citronné, Herbes	24
Tajarin aux Mousserons de la Saint Georges en Persillade	26
Poêlée de Queues de Langoustines, Piment, Coriandre	32
Escargots Sauvages de Bourgogne en Coquilles (les 6/12)	18/34

Les Vins de la Semaine

Vins Blancs

	Verre	Blle
Bourgogne 2019 E.Sauzet	17	65
Saint-Bris « Moury » 2017 Goisot	12	45
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru «Morgeot» Drouhin 2018 Magnum	42	475

Vins Rouges

Pommard 1 ^{er} Cru « La Chanière » 2017 Bohrmann	25	115
Beaune 2009 M. Gaunoux	30	135
Nuits-st-Georges 1 ^{er} Cru « Aux Thorey » 2014 Leroux	41	185



BISTRO DE L'HÔTEL

samedi 7 mai 2022

Menu Dégustation à 120 euros

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

Carpaccio de Queues de Langoustines, Craquant au Lard
 ~~~  
 Asperges Vertes de Provence, Beurre Citronné, Herbes  
 ~~~  
 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	110
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, Frites	135

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 Apéritifs du Chef

Bandol Rosé 2020 Domaine de TerreBrune	14/60
Américano	12
Negroni	15
Apérol Spritz	15

Les Poissons

Filet de Saint Pierre, Risotto aux Petits Pois, Bisque de Crustacé	48
Filet de Turbot Poêlé, Epinards, Morilles Crémées	50

Les Viandes et Les Abats

Foie de Veau Poêlé à l'Anglaise, Bacon, Cèpres	29
Demi Poulet Fermier Rôti Désossé, Huile d'Olive, Citron	39
Filet de Canette Poêlé, Duo d'Asperges, Sauce Truffe	45
Filet de Bœuf « Aubrac » Poêlé, Morilles à la Crème	52

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, Fruits Rouges au Vin Epicé	12
Crème Brûlée à la Vanille de Tahiti	12
Ananas Rôti, Crumble Epice, Spuma Coco	12
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	24