

Nos Bulles au Verre (16 cl)

Coupe de Champagne Deutz Brut Rosé	28
Coupe de Champagne Louis Roederer brut	20
Kir Royal	18
Crémant de Bourgogne Bohrmann	10

Caviar d'Aquitaine et ses Toasts

Boîte de : 50g	150
100g	290
200g	550
250g	675

Les Entrées Froides

Salade de Mesclun, Copeaux de Légumes et Parmesan	16
Gaspacho de Tomate, Poivron, Concombre et sa Brunoise	16
Salade d'Artichauts Violet, Huile d'Olive Citron, Parmesan	18
6 Huîtres Cancalle n°3	18
Sashimi de Saumon « Presque Cru », Sauce Aigre Douce	21

Les Entrées Chaudes

Œuf Cocotte à la Truffe Aestivum	17
Asperges Blanches Française Gratinées au Parmesan	24
Escargots Sauvages de Bourgogne en Coquilles (les 6/12)	18/34
Poêlée de Cèpes en Persillade	38
Morilles Fraîches à la Crème	40

Les Vins de la Semaine

<u>Vins Blancs</u>		Verre	Blle
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2016 Domaine de Montmain	17		65
St Romain « Clos sous le Château » 2017 Bohrmann Mag	19		165
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru «Morgeot» Drouhin 2018 Magnum	42		475
<u>Vins Rouges</u>			
Pommard 1 ^{er} Cru « La Charnière » 2017 Bohrmann	29		125
Givry 1 ^{er} Cru « Clos du Cras Long » 2018 F.Lumpp	19		75
Gevrey Chambertin 2016 B. Leroux	36		130



BISTRO DE L'HÔTEL
mercredi 22 juin 2022

Menu Dégustation à 120 euros

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

Sashimi de Saumon « Presque Cru », Sauce Aigre Douce	~~~
Œuf Cocotte à la Truffe Aestivum	~~~
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
Quinta do Passadouro Porto Ruby Reserve Bohrmann	10

Les Poissons

Pavé de Thon Albacore Poêlé, Sauce Vierge Citronné	45
Marmite de Poissons au Vin Blanc, Julienne de Légumes, Tomates	48

Les Viandes et Les Abats

Rognons de Veau Poêlés, Sauce Dijonnaise	29
Demi Poulet Fermier Rôti Désossé, Huile d'Olive, Citron	39
Scaloppini de Veau à la Provençale	42
Entrecôte de Bœuf « Aubrac » Poêlé, Beurre Maître d'Hôtel	49

Le Fromage et Les Desserts

Assiette de Fromages du Maître Fromager A. Hess	16
Assiette de Glaces et Sorbets Maison (les 3 boules)	12
Pavlova aux Fruits Rouges et son Sorbet	14
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	12
Abricots Poêlés au Miel et Romarin, Glace Verveine	14
Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier (1 pers./2p.)	20/25

Les Vins de Desserts

Ratafia de Bourgogne Didier Meuzard	Verre 10
Mas Amiel Maury 1999	18
Vin de Constance Klein Constantia 2018	29