

Nos Bulles au Verre (16 cl)

Coupe de Champagne Bruno Paillard « cuvée 72 » e.x.	25
Coupe de Champagne Louis Roederer Brut	20
Kir Royal Millésimé 2022	22
Cerdon rosé Renardat Fache	12

Caviar d'Aquitaine et ses Toasts

Boîte de : 50g	150
100g	290
250g	675

Les Entrées Froides

Salade de Mesclun, Copeaux de Légumes et Parmesan	16
Crevettes Roses, Mayonnaise, Citron	18
6 Huitres Creuses fine de Clair « Prat-Ar-Coum »	21
Tataki de Thon, Sauce Ail/Soja, Sésame, Mesclun	24

Les Entrées Chaudes

Vichyssoise Poireau/ Pomme de Terre, Croutons	16
Escargots Sauvages de Bourgogne en Coquilles (les 6/12)	18/34
Spaghetti aux Cèpes	32
Noix de Saint Jacques Poêlées en Persillade, Mesclun	32
Œuf Cocotte à la Truffe Blanche d'Alba	80

Vins Blancs

Anjou blanc 2020 - Thibaud Boudignon	14	55
Pouilly Fuissé 1 ^{er} Cru « Les Chevrières 2020 » - Cornin	24	95
Meursault « Les Vireuils » 2020 - Chavy-Chouet	35	145

Vins Rouges

Pommard Vieilles Vignes 2019 - Bohrmann	32	158
Fleurie 2020 - Château des Jacques	18	65
Monthélie 1 ^{er} Cru « Les Champs Fulliots » 2017 - Louis Jadot	24	95



BISTRO DE L'HÔTEL

mercredi 2 novembre 2022

Menu Dégustation à 120 euros

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

Tataki de Thon, Sauce Ail/Soja, Sésame, Mesclun

~~~

Noix de Saint Jacques en Persillade, Mesclun

~~~

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)

Grosse Solé Meunière	100
Poularde de Bresse Rôtie Entière de Chez Miéral, Purée Maison	120
Côte de Bœuf « Black Angus » Grillée, béarnaise	135
Côte de Veau Rôti, Jus de viande, Champignons Crémés	110

Les Apéritifs du Chef

Côtes de Provence Rosé 2021 Rock Angel Château d'Esclans	15/65
Martini	12
Pastis Henri Bardouin	12
Quinta do Passadouro Porto Ruby Reserve Bohrmann	14
	Cl

Les Poissons

Filet de Bar de Ligne, Epinards, Sauce Vin Blanc au Chorizo	48
Filet de Saint pierre Poêlé, Champignons Sauvages Crémés	48

Les Viandes et Les Abats

Demi Poulet Fermier Rôti Désossé, Huile d'Olive, Citron	39
Fricassée de Ris de Veau, Champignons Sauvages	45
Filets de Pigeon Rôti, Légumes d'Automne, Jus de Viande	48
Entrecôte de Bœuf Aubrac Grillée, Béarnaise	50

Le Fromage et Les Desserts

Assiette de Fromages du Maître Fromager A. Hess	16
Yaourt du Bistro vanille, Crème Citron, Meringue	10
Assiette de Glaces et Sorbets Maison (les 3 boules)	12
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	12
Tartelette Ananas Rôti au rhum, Crème Légère	12
Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier (1 pers./2p.)	20/25

Les Vins de Desserts

Ratafia de Bourgogne Didier Meuzard	12
Mas Amiel Maury 1999	18
Vin de Constance Klein Constantia 2018	29

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