

### Nos Bulles au Verre (16 cl)

Champagne Louis Roederer Brut Collection 242	20
Champagne Philipponnat Blanc de Noirs 2016	28
Kir Royal Millésimé 2022	22
Crémant de Bourgogne Bohrmann	12

### Caviar d'Aquitaine et ses Toasts

Boîte de : 50g	150
100g	290

### Les Entrées Froides

Salade de Mesclun, Copeaux de Légumes et Parmesan	16
Salade d'Artichauts Violets, Parmesan, Huile d'Olive	19
Sashimi de Saumon Façon Chinoise, Sésame, Coriandre	21
6 Huitres Creuses Fine de Claire N°3 (Prat Ar Coum)	21

### Les Entrées Chaudes

Velouté de Céleri, Julienne de Truffe Melano, Croûtons	24
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino	19
Escargots Sauvages de Bourgogne en Coquilles (les 6/12)	18/34
Noix de Saint Jacques Poêlées en Persillade, Mesclun	32
Œuf Cocotte à la Truffe Melanosporum	32

### Vins Blancs

Meursault 2020 - Antoine Jobard	36	145
Saint-Romain « Clos sous le Château » Monopole 2019 - Domaine Bohrmann	20	75
Sancerre « Constellation du Scorpion 2020 » - Vincent Gaudry	18	65
Anjou Blanc 2020 - Thibaud Boudignon	14	55

### Vins Rouges

Givry 1 <sup>er</sup> Cru 2020 Lumpp	22	85
Savigny-Lès-Beaune « Les Lavières » 2012 - Louis Jadot	22	85
Fleurie 2020 - Château des Jacques	18	65



## BISTRO DE L'HÔTEL

samedi 7 janvier 2023

### Menu Dégustation à 120 euros

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

Sashimi de Saumon « Presque Cru », Sauce Aigre Douce

~~~

Délice d'Artichauts Violets, Copeaux de Foie Gras, Vinaigrette Truffée

~~~

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, Huiles d'Olive de Toscane, Citron	100
Poulet de Bresse Rôti Entier de Chez Miéral, Purée Maison	100
Poularde de Bresse Rôti Entière de Chez Miéral, Purée Maison	120
Côte de Bœuf « Black Angus » Grillée, béarnaise, Frites	135

### 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

### Les Poissons

Dos de Cabillaud Façon Hong Kong, Gingembre, Coriandre, Sésame	48
Sole Meunière	50

### Les Viandes et Les Abats

Demi Poulet Fermier Rôti Désossé, Huile d'Olive, Citron	39
Filets de Cailles Rôtis, Garniture Grand-Mère, Sauce Suprême	39
Entrecôte de Bœuf « Aubrac » Grillée, Sauce Béarnaise	47
Noix de Ris de Veau, Champignons Sauvages Crémés	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
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	12
Gratin de Clémentines, Sabayon au « Napoléon »	12
Mi-Cuit au Chocolat Noir « Caraïbes », Glace Verveine	12
Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier (1 pers./2p.)	20/25

### Les Vins de Desserts

Ratafia de Bourgogne Didier Meuzard	12
Porto Quinta do Passadouro 2000 - Bohrmann	20
Vin de Constance Klein Constantia 2018	32

Verre	Blle
36	145
20	75
18	65
14	55
22	85
22	85
18	65

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