



## Menu 157<sup>ème</sup> Vente des vins des Hospices de Beaune

Feuilletés et Mise en bouche

\*\*\*

Velouté de butternut à l'anis étoilée, éclats de marrons

ou

Panna cotta chèvre et oignons nouveaux, jambon persillé de Bourgogne

\*\*\*

Paleron fondant aux champignons des bois et purée de patate douce

ou

Filet de Sandre à la moutarde, pink risotto et fenouil braisé

\*\*\*

Epoisses Berthaut affiné et mesclun

ou

Faisselle de fromage blanc

\*\*\*

Tarte tatin à la poire pochée au vin rouge

ou

Entremet chocolat-passion de Thomas Wagner - Chef pâtissier à Beaune

\*\*\*

Café et mignardises

32.00 euros/ personne sans les vins

49.00 euros/ personne avec 1 verre (12cl) de Crémant blanc de blanc Vitteau Alberti  
et 1 verre (12cl) de Beaune 1<sup>er</sup> cru « les Teurons » Chanson 2014

**Menu servi les Vendredi 17 et Samedi 18 Novembre 2017 Midi et Soir**

Prix nets en euros taxe et service compris. Vous pouvez toujours gratifier le personnel de salle et de cuisine selon votre satisfaction. Nous travaillons des produits frais, dès lors, certains plats peuvent arriver à manquer momentanément à la carte. Règlements acceptés carte bancaire, espèces ou ticket resto à raison de 2 maxi par personne. Nous n'acceptons pas les chèques.

Retrouver nous sur  facebook et  tripadvisor et <http://hoteldefrance-beaune.com>