



Menu Des Combottes 45.50€ (3 plats) ou 38.00€ (2 plats entrée/poisson ou viande)

Prix :45,50€

Entrée

Ballotine de pintade au foie gras et figue confite, gelée au porto et salade colorée à l'huile de noisette.

OU

Tartare d'avocat et crevette cocktail sur son toast à la tomate confite et chair de tourteaux aux agrumes

OU

oeufs pochés sur leurs toast dorés, velouté de champignons blanc et chips de lard paysan

Poisson

Filet de cabillaud en portefeuille pesto et mozzarella, crème de poivron rouge et crumble de parmesan.

OU

Dos de loup aux écailles de chorizo, sauce beurre blanc et ses frites de courgette

OU

Gougères aux escargots de Bourgogne et champignons de nos forêts, crème d'Epoisses aux senteurs de Flavigny

Pause glacée

Viande

Médailon de filet mignon de porc sur sa galette de pomme de terre aux herbes fraîches, réduction de chardonnay et moutarde à l'ancienne.

OU

La Cathédrale aux Combottes

Filet de poulet de Bourgogne en croûte d'épices du monde, crème de curry et polenta aux poivrons confits.

OU

Cuisse de canette semi désossée, sauce aux 5 baies et mousseline de patate douce à la coriandre fraîche.

ET

Garniture de légumes

Fromages

Assiette de 3 fromages affinés (comté, époisse et brillat savarin)

Dessert

Gâteau des mariés (framboisier, ou croquant écureuil ou symphonie aux fruits.....)

OU

Trilogie de dessert gourmandes

OU

pièce montée des mariés choux et/ou macarons supp.2.00€/pers (5 pièces)

Pain (Maison Fremont) et café (Biacelli)