

# Menu DE NOËL

Menu en 5 plats : 78 €  Menu en 4 plats : 65 €

*Accord Mets & Vins 5 verres : 40€*

*Accord Mets & Vins 3 verres\* : 25€*

Canapés et mise en bouche


Saumon fumé par nos soins crème citronnée et pain de campagne toasté  
*Macon-Montbellet «La bergerie» 2021 - Domaine Talmard\**

Omble chevalier en croûte de pain, Beurre noisette aux câpres  
*Montagny 1<sup>er</sup> Cru «Les Ressa» Monopole - Domaine Les Guignottes*  
**et/ou**

Suprême de pintade basse température, sauce aux morilles et légumes racines  
*Savigny-les-beaune 1<sup>er</sup> Cru «Les Vergelesses» - Hospices de Beaune 2019\**

Mont d'Or sur gaufre de pomme de terre et salade verte  
*Chignin-Bergeron 2020 - Domaine Quénard*

Bûche de Noël aux fruits exotiques  
*Crémant de Bourgogne - Domaine de l'Echelette\**

  
*le Rempart*

HÔTEL - BRASSERIE - PUB

# Menu DE NOËL

**Pour les enfants 30 €**



Canapés et mise en bouche




Saumon fumé par nos soins crème citronnée  
et pain de campagne toasté



Suprême de pintade basse température,  
sauce aux morilles et légumes racines



Bûche de Noël aux fruits exotiques

  
*le Rempart*

HÔTEL - BRASSERIE - PUB

# Menu S<sup>T</sup> SYLVESTRE

Menu en 6 plats : 95 €  Menu en 5 plats : 78 €

*Accord Mets & Vins 5 verres : 45€*

*Accord Mets & Vins 3 verres\* : 25€*

Canapés et mise en bouche



Huitres de St Vaast gelées de concombre et granny smith  
*Macon Solutré-Pouilly «Sur Le Mont» 2020 - Domaine Cheveau\**

**et/ou**

Gambas snackées, chutney et fruits exotiques, sauce bisque  
*Chablis <sup>1er cru</sup> «Montmains» 2018 - Domaine Vauroux*



Rafraichissement cassis et fine de Bourgogne « Maison Jacoulot »




Dos de chevreuil aux aïelles, crème brûlée potiron et jus corsé  
*Pommard 2019 - Hospices de Beaune\**



Mont d'Or, gaufre de pomme de terre et salade verte  
*Chignin-Bergeron 2020 - Domaine Quénard*



Forêt noire  
*Banyuls 2012 - Gérard Bertrand\**

  
*le Rempart*

HÔTEL - BRASSERIE - PUB

# Menu S<sup>T</sup> SYLVESTRE

**Pour les enfants 30 €**



Canapés et mise en bouche




Saumon fumé par nos soins crème citronnée  
et pain de campagne toasté



Suprême de pintade basse température,  
sauce aux morilles et légumes racines



Forêt noire

  
*le Rempart*

HÔTEL - BRASSERIE - PUB