

REPAS de GALA AG du samedi 6 avril à DIJON



Mise en bouche posée sur table

Cappuccino de champignons châtaigne

Premier plat

Pressé de légumes, gambas amoureuses au gingembre et son coulis de pesto

Deuxième plat

Filet de Saint Pierre au savagnin et champignons étuvés

Troisième plat

Tournedos de filet de charolais et son jus aux morilles,
Mousseline de pommes de terre à la vanille et nid de carottes en tagliatelles

Assiette de fromages

Comté, Epoisses, Cîteaux

Marmelade de cerises

Dessert gourmand

Pavlova ananas coriandre

Café – Mignardises

Eaux plates et pétillante

Vins

Bourgogne blanc : Haute côtes de Nuits - Côte de Nuits

Bourgogne rouge : Ladoix - Côte de Beaune