



JEUDI 03 OCTOBRE 2024

## Menu du Territoire Côte d'Or

### Entrée

Velouté Esaü aux lentilles du pays chatillonnais  
Crème d'Époisses de la maison Berthaut

### Plat

Joue de bœuf ou paleron confit  
au vin rouge de Bourgogne

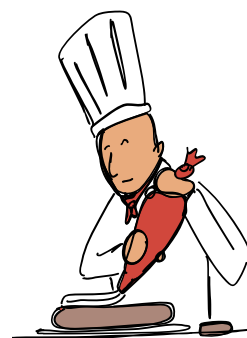
Pommes de terre Anna et sauge  
Salade d'herbes du moment

### Dessert

Panna cotta au miel de tilleul de la maison d'Arbois  
Purée de courge aux épices de pain d'épices  
Crumble à la noisette de Bourgogne

Un menu élaboré par :

Maxime Lesobre - Château de Courban, Courban (21)



Organisé par [legrandrepas.fr](http://legrandrepas.fr)



Soutenu  
par



Château  
de COURBAN \*\*\*\*\* SPA



GHR  
GROUPEMENT DES HOTELIERES  
& RESTAURATIONS DE FRANCE

