



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

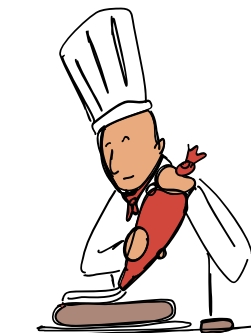
Pommes de terre Anna et sauge
Salade d'herbes du moment

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

f @ in

Soutenu
par



Château
de COURBAN & SPA



ADN
Tourisme



RÉSEAU
RESTAU'C
DU PRODUIT AU CONVIVE



GHR
GROUPEMENT DES HOTELIERES
& RESTAURATIONS DE FRANCE

