



Notre chef Vincent Bourdon vous propose

Entrées :

Le foie gras, gelée de pommes au vin rouge et marmelade de figues	20€
Cannelloni de saumon gravelax, wasabi et rémoulade de céleri	19€
Tourte de colvert et foie gras, jus réduit à la genièvre	21€
Velouté de potimarron, œuf parfait et chantilly châtaigne	15€

Poissons :

La sole cuite meunière	41€
Noix de Saint-Jacques poêlées, crémeux butternut et betterave chioggia	28€
Poisson selon le marché	(tarif de bouche à oreilles)
Ravioles de gambas, bouillon à la citronnelle, jus émulsionné à l'huile d'olive	28€

Les viandes :

Côte de veau rôtie en cocotte, pommes de terre grenaille et champignons de saison	30€
Noisettes de chevreuil rôties, cèpes de pays, parfait de potimarron et blettes au jus	32€
Pièce de bœuf, foie gras poêlé, fondue d'échalotes, pressé de pommes de terre au lard	34€

La sélection de fromages affinés de la « Grapillotte »	12€
--	-----

Desserts :

Mille-feuilles vanille-chocolat	14€
Tarte fine aux figues rôties, glace mascarpone et tuile nougatine	14€
Blinis tièdes à la vanille bourbon, clémentine pochée et ganache lait au raz-el-hanout	14€
Double coque chocolat lait & blanc et coing confit	14€

Viandes bovine et agneau : origine, naissance, élevage et abattage en France - Prix net service compris.



Spécialités bourguignonnes

Notre Sommelier peut vous proposer un accord mets & vins

Entrées :

Chausson d'escargots, réduction de vin rouge	18€
Escargots en persillade	18€
Jambon persillé maison à la façon du chef	19€
Duo d'œufs Meurettes	17€

Plats :

Joue de bœuf confite, écrasé de pommes de terre	22€
Dos de sandre rôti, poireaux et pleurottes, réduction de vin rouge	26€
Volaille fermière Gaston Gérard, pressé de pommes de terre	22€

Desserts :

Macaron cassis	14€
Tiramisu bourguignon	12€
Parfait glacé dijonnais	12€

Menu tradition : 39 €

Composez votre menu en choisissant parmi les « Spécialités bourguignonnes » : Une entrée, un plat et un dessert.

Tous nos plats sont faits maison

Viandes bovine et agneau : origine, naissance, élevage et abattage en France - Prix net service compris.



Menu gourmand à 46 €

Notre Sommelier peut également vous proposer un accord mets & vins

Mise en bouche



Cannelloni de saumon gravelax, wasabi et rémoulade de céleri

ou

Tourte de colvert et foie gras, jus réduit à la genièvre



Noix de Saint-Jacques poêlées, crémeux de butternut et betterave chioggia

ou

Quasi de veau confit au miel, mousseline de pois chiche et carotte au cumin



Vougeot frais aux herbes, chantilly d'Epoisses

ou

Assiette de fromages



Tarte fine aux figues rôties, glace mascarpone et tuile nougatine

ou

Blinis tièdes à la vanille bourbon, clémentine pochée,

Ganache lait au raz-el-hanout



Viandes bovine: origine, naissance, élevage et abattage en France - Prix net service compris.



18 RUE SAINTEANNE 21000 DUON

TÉL: +33(0)3 80 30 73 52

CONTACT@HOTELPHILIPPELEBON.COM

Menu Signature à 62 €

Notre Sommelier peut vous proposer un accord mets & vins.

Mise en bouche



*Le foie gras, gelée de pommes au vin rouge
Marmelade de figues*



Ravioles de gambas, bouillon à la citronnelle, jus émulsionné à l'huile d'olive



Granité au Marc de Bourgogne



*Noisettes de chevreuil rôties, cèpes de pays, parfait de potimarron
et blettes au jus*



Délice de Pommard et bonbon de Cîteaux



Double coque chocolat lait & blanc et coing confit



Viandes bovine: origine, naissance, élevage et abattage en France - Prix net service compris.