

le réveillon 2009 de



ERMITAGE DE CORTON



(menu):

Amuse-bouche

~~~

Premières asperges du Pertuis en craquant fondant,  
Saumon sauvage et caviar d'Aquitaine

~~~

Fines tranches de bœuf marinées à la truffe de Bourgogne,
Brocoli et raifort en émulsion

~~~

Raviole de cèpes pochée dans un bouillon de Saint-Jacques,  
La noix rôtie à la viande des grisons

~~~

Turbot braisé à la verveine,
Condiment de rattes à la graine de moutarde

~~~

Granité pamplemousse champagne

~~~

Chapon et foie gras de canard cuits doucement,
Pommes violettes et artichauts

~~~

Plateau de fromages affinés

~~~

Crème d'agrumes, et nougatine de pistache

~~~

Soufflé chaud « Truffe chocolat noir »

~~~

Prix par personne : 130€ TTC, service compris, hors boissons

RESTAURANT OUVERT LE 1^{ER} JANVIER MIDI ET SOIR

Réservations:

Tel: 03 80 22 05 28

Fax: 03 80 24 64 51

contact@ermitagecorton.com

ERMITAGE DE CORTON
HOTEL **** & RESTAURANT
D974- 21200 CHOREY-LES-BEAUNE

(chambres et suites):



ERMITAGE DE CORTON



Afin de profiter pleinement de votre soirée, pensez à réserver votre chambre d'hôtel :

3 Chambre double : 170€ ttc/Chambre

6 Suite Junior : 215€ ttc/Chambre

3 Suite Supérieure (jusqu'à 4 personnes) : 250€ ttc/Chambre

Petit-déjeuner buffet : 17€ par personne et par jour

Taxe de séjour : 1,5 € par jour et par personne

Réservations:

Tel: 03 80 22 05 28

Fax: 03 80 24 64 51

contact@ermitagecorton.com

ERMITAGE DE CORTON
HOTEL **** & RESTAURANT
D974- 21200 CHOREY-LES-BEAUNE