



4e Paulée de Dijon

DÎNER DU 6 NOVEMBRE 2016

Préparé par **Louis Philippe Vigilant**, chef étoilé du restaurant **Loiseau des Ducs**

AMUSE BOUCHE

TERRINE DE FOIE GRAS AUX COINGS
POIVRE DE TIMUT ET VERVEINE

MERLU CONFIT ET FUMET À L'ALIGOTÉ
MOUSSELINE DE RATTE SAFRANÉE

COMME UN COQ AU VIN BOURGUIGON

EPOISSES CUISINÉ À LA MOUTARDE DE DIJON

GÂTEAU AU CHOCOLAT GRAND CRU ILANKA 66% DE CACAO
ET BIÈRE BRUNE LA MANDUBIENNE