LA TABLE DE GUIGONE

Restaurant Ambassadeur Côte d'Or

Nous vous proposons une carte variée en priorisant
les produits frais de nos producteurs en Côte-d'Or.
Tous nos plats sont préparés par notre équipe de cuisine à partir de produits bruts.
Prix service compris

Entrées

Escargots d'Hélice l'escargotier Beaunois (Beaune) 13€
Poêlée d'escargots, champignons, et crème d'Époisses Berthaut

Œufs Pochés de la Ferme du Pontot (Gevrey-Chambertin) 14€
Lardons, oignons, croûtons et sauce vin blanc, girolles

Velouté de courges de la Ferme Dubois 12€
Gruyère râpé et croûtons du Fournil Saint Jean

Foie gras de canard « Origine France » 24€
Chutney aux ketchup de cassis de la Ferme Fruirouges et son toast du Fournil

Plats

Suprême de Pintade « Origine France » 19€
Pommes de terre grenailles, panais et crème à la Moutarde Fallot

Poisson du Moment (Selon arrivage) 21€
Riz de Camargue aux légumes, choux fleurs et émulsion aïoli à la betterave

Filet de Bœuf Montbéliard 180g « Origine France » 32€
Gratinée de pommes de terre à l'Époisses Berthaut, champignons et sauce aux morilles

Noix de Saint Jacques 26€
Écrasé de patate douce, poireaux, crumble de parmesan et beurre blanc

Magret de Canard « Origine France » 28€
Gratin dauphinois, poêlée de champignons, et jus réduit fumé

Fromages

Assiette de quatre fromages affinés par la Fromagerie Hess (Beaune) 9€
Fromages de notre région et confiture du moment.

Assiette d'Époisses Berthaut (Beaune) 6€
Confiture du moment.

Desserts *à commander en début de repas*

Feuilleté, mousse aux marrons 9€
Éclats de noisette chocolaté, tuile carambar et glace châtaigne

Coulant au chocolat Valrhôna (Tain-l'Hermitage) 10€
Au Chocolat noir équatorial, noisettes et amandes torréfiés.

Riz au lait et Anis de Flavigny (Flavigny-sur-Ozerain) 9€

LA Poire (Ladoix) 10€
Caramélisé au Miel de Ladoix, crumble pain d'épices et sorbet

Dessert du jour 8€

Glaces de la Duchesse des Glaces à Dijon

Nos parfums :

Vanille de Madagascar, chocolat, confiture de lait, châtaigne
____
Fraise, citron, poires, cassis
____
Coupe 1 boule : 3€
Coupe 2 boules : 5€
Coupe 3 boules : 7€

Le Trou de la Table de Guigone 6€
1 boules de sorbet cassis et 2cl de Marc de Bourgogne Maison Jacoulot

---

Menu Guigone 34 Euros

Poêlée d'escargots crème d'Époisses Berthaut
Ou
Œufs Pochés aux girolles et vin blanc

Poisson du Marché (Selon arrivage)
Ou
Suprême de Pintade à la Moutarde Fallot

Assiette d'Époisses Berthaut, confiture et salade
Ou
LA Poire au Miel de Ladoix
Ou
Riz au lait aux Anis de Flavigny

Aucun changement possible dans le Menu.

Menu du Marché 21 Euros

Entrée-plat-fromage ou dessert

Seulement le midi
le Lundi, Mardi et Vendredi
Hors jours fériés

Possible à emporter sur réservation.

Menu des petits gourmets 16 Euros

(-8 ans)

Sirop à l'eau
-
Poisson ou Viande
du Menu à 34 Euros
-
Coupe de glaces