http://www.plaisirs-de-la-table.com

PLAISIRS DE LA TABLE
S.VINCENT , Cuisinier
4 rue Félix Tisserand
21700 Nuits Saint Georges
✉ : contact@vincent-sam.fr
☎ : 06.24.27.06.97
: 03.80.61.33.47



Menu Fêtes de Fin d'Année 2026

Date limite de réservation:

- *19 décembre pour Noël*
- *26 décembre pour le jour de l'an*

LES PLATS DU MENU PEUVENT ETRE COMMANDES INDIVIDUELLEMENT

http://www.plaisirs-de-la-table.com



PLAISIRS DE LA TABLE
S.VINCENT , Cuisinier
4 rue Félix Tisserand
21700 Nuits Saint Georges
✉ : contact@vincent-sam.fr
☎ : 06.24.27.06.97
: 03.80.61.33.47

Pressé d'effiloché de pintade, boudin blanc et truffes du Château d'Entre Deux Monts 12,50 €

^^^^^^^^^^

Tourte de canard (magret de canard, magret fumé, foie gras, farce porc/veau) 10,00 €

^^^^^^^^^^

Omble Chevalier en croûte de noisette, crème d'agrumes 14,00 €

^^^^^^^^^^

Rôti de cuisse de chapon sauce morilles 18,00 €

Millefeuille de pommes de terre lardons et Comté 3,40 €

^^^^^^^^^^

Pannequet de Cîteaux en feuille de brick 5,00 €

DIVERSES FORMULES :

- Entrée froide ou chaude, poisson ou viande, fromage : 32,00 €
- Entrée froide ou chaude, poisson, viande, fromage : 44,50 €
- Menu complet : 56,00 €

PLATS A LA CARTE :

Entrées chaudes :

- Croustillant d'escargots aux champignons et beurre persillé : 8,90 €
- Cassolette de gambas et pétoncles, coulis de crustacés : 9,20 €
- Véritable bouchée à la Reine (ris de veau, quenelles de veau, champignons, béchamel, truffes de Bourgogne) : 9,90 €

Poisson :

- Noix de St Jacques, velouté de potimarron et Morteau: 20,00 €

Viande, accompagnement :

- Grenadin de veau aux morilles : 18,00 €
- Souris de cerf sauce griottes : 18,00 €
- Pommes de terre grenailles rôties persillade : 3,70 €