



Les Menus

MENU SURPRISE *SURPRISE MENU* **MENÜ SURPRISE** 105 €

Laissez-vous surprendre par la cuisine de Philippe Augé grâce à un Menu élaboré pour votre plaisir composé de quatre mets selon le marché, des plateaux de fromages et d'une note sucrée.

Allow yourself to be surprised by Philippe Augé cooking with a Menu created for your pleasure, consisting of four dishes selected from the market with fine cheese and a sweet finale

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Philippe Augé überraschen, er kreiert für Sie ein besonderes Menü mit vier Gängen.

Dazu bieten wir Ihnen anschließend eine Auswahl unseres Käseangebots und ein Dessert Ihrer Wahl

MENU HOMARD *LOBSTER MENU* **HUMMERMENÜ** 88 €

La Pince gauche en minestrone d'Avocat et Croustillant au Sésame noir, consommé double servi froid

The left Claw in minestrone of Avocado and Black Sesame Crunchy, in cold consommé

Die linke Hummerschere als Tartar, mit Avocado, schwarzem Sesam, doppelte Kraffbrühe kalt serviert
%

La Pince droite en Ravioli ouvert, Nage de Coquillages, Fenouil et Artichaut, jus Coraillé, Coriandre et Coco

The right Claw in ravioli, Fennel and Artichokes, Coral sauce with Coriander and Coconut

Die rechte Hummerschere im offenen Ravioli, Meeresfrüchte, Fenchel und Artischocke, Schalentierrösse, Koriander und Kokosnuss
%

La Queue rôtie, Quenelle de Veau, Légumes grillés, Blettes et Truffe d'Eté

The lobster Tail, Veal quenelle, Grilled Vegetables, Chard and Summer Truffle

Der Hummerschwanz, Kalbsklösschen, gegrilltes Gemüse, Mangold und Sommertrüffel
%

Les Plateaux de Fromages Frais et Affinés

Selection of Fresh and Ripe Cheeses

Auswahl von feinem Käse
%

Le Millefeuille caramélisé, Tartare d'Ananas, Crèmeux Coco et crème glacée aux Poivres

Caramelized millefeuille, Coconut Cream, Pineapple and Pepper ice cream

Cremeschnitte aus 3 verschiedenen Schokoladen mit Schokoladeneis





MENU GOURMET GOURMET MENU **MENÜ GOURMET 70 €**

L'Œuf Parfait, Girolles, Fèves, Amandes fraîches, Jabugo et Truffe d'Été

Poached Egg with Girolles, Broad Beans, Almonds, Jabugo and Summer Truffle

**Das perfekte Ei, Pfifferlinge, Favabohnen, frische Mandeln, Jabugoschinken und Sommertrüffel
ou / or/ oder**

Le Céviche de Bar aux Agrumes, Condiments et croustillant de Seigle

Ceviche of Sea bass with Citrus and Condiments

Marinierter Seebarsch carpaccio, Zitrusfrüchte, Gewürze und knuspriger Roggenchips

%

Le Canon de Carrelet, Marinière de Coquillages au Vert, Risotto au Citron,

jus d'Araignée de Mer à la Verveine

Poached Plaice with Shellfish, Lemon risotto and Spider Crab Sauce

**Pochierte Schollenrolle, Schalentiere, Risotto mit Zitrone, Seespinnensaff mit Verveine
ou / or/ oder**

L'Agneau de Michel Lemoine, gnocchi de Ricotta, Côtes de Sucre, Jambon de Parme,
jus à la Marjolaine

Roasted Lamb, Ricotta Gnocchi, Crunchy salad with Parma Ham and Marjoram sauce

Lamm gefüllt, Ricottagnocchi, little Gernsalat, Parma-Schinken, Salbeisosse

%

Les Plateaux de Fromages Frais et Affinés

Selection of Fresh and Ripe Cheeses

Auswahl von feinem Käse

%

La Tarte au Chocolat coulant, Compoté d'Abricots et Amandes fraîches

Chocolate Tartlet, Apricot compot with Almonds and Chocolate sorbet

**Schokoladentörtchen, halb weich, halb flüssig, Aprikosenkompott, frische Mandeln und Sorbet
ou / or/ oder**

Le Soufflé chaud au Grand Marnier, sorbet Orange Sanguine

Warm Grand Marnier Souffle with Blood Orange sorbet

Warmes Soufflé mit Grand Marnier, Blutorangengranité



HOSTELLERIE DE LEVERNOIS

Rue du Golf - 21200 Levernois / Beaune - Tél. : +33 (0)3 80 24 73 58 - Fax : +33 (0)3 80 22 78 00 - info@levernois.com

Hostellerie
de Levernois



MENU DU JARDIN GARDEN MENU **MENÜ DU JARDIN 70 €**

Le Millefeuille de Tomate Multicolore, Coulis de Cœur de Bœuf à la Sauge Ananas

Tomatoe millefeuille on a Tomatoe coulis with Pineapple Sage

Bunte Tomaten "Millefeuille" , Tomaten Coulis mit Salbei

%

La Palet de Fleurs de Courgette Belle Niçoise, Caviar d'Aubergine et friture d'Herbes, Pistou de Roquette

Stuffed Zucchini Flower with Ratatouille, Egg plant purée and Aragula salad pesto

Zucchiniblüten gefüllt mit Ratatouille und Auberginenkaviar, Kräuter und Pistou

%

L'Œuf de plein air en spirale aux Herbes, Pommes de Terre grillées, Légumes confits et Truffe d'Eté

Thin slices of Egg with Fresh herbs, Grilled Potatoes and Vegetables with Summer truffle

Freilandeit mit Kräutern, gegrillten Kartoffeln, eingelegtem Gemüse und Sommertrüffeln

%

La Sélection de Fromages Frais & Affinés

Selection of fresh and ripe Cheeses

Auswahl von feinem Käse

%

Le Palet Pistache de Sicile aux Framboises, sorbet Griotte

Chibouste cream with Pistachio nuts, Raspberries and Griotte sorbet

Chibouste Creme mit Pistazien aus Sizilien, Himbeerkeks, Porto und Gewürze Coulis, Sauerkirschsorbet



HOSTELLERIE DE LEVERNOIS

Rue du Golf - 21200 Levernois / Beaune - Tél. : +33 (0)3 80 24 73 58 - Fax : +33 (0)3 80 22 78 00 - info@levernois.com

Hostellerie
de Levernois