

Dîners à l'Hôtel-Dieu • Menus 2026

*Dîner accompagné par les crus de la réserve particulière du
Domaine des Hospices de Beaune :*

Beaune 1^{er} cru Les Montrevenots cuvée Suzanne et Raymond 2019 -
Blanc

Beaune 1^{er} cru cuvée Clos des Avaux 2017 - Rouge

Volnay 1^{er} cru cuvée Général Muteau 2015 - Rouge

•

Chefs : Olivier Streiff (4 et 11 juillet), Maciej Rynkowski (18 et 25 juillet)

Samedi 4 juillet

Cannelloni de courgette farci au chèvre
frais

Longe de porc piquée à la sauge,
pommes de terre fondantes, sauce
piperade au chorizo

Assiette de 3 fromages affinés

Fraises en texture, crème diplomate à la
reine des prés

Samedi 18 juillet

Truite gravlax au marc de bourgogne,
radis, crème fraîche, aneth

Blanc et cuisse de poulet, carotte confite,
purée de carottes, sauce au vin rouge

Assiette de 3 fromages affinés

Ganache au chocolat, cerises, crème
diplomate, noisette cazette

Samedi 11 juillet

Millefeuille de légumes confits à l'ail
doux

Suprême de volaille au citron, carotte
nouvelle à la camomille, sauce poulette
à l'estragon

Assiette de 3 fromages affinés

Pavlova à l'anis, crèmeux acidulé
pomme et verveine

Samedi 25 juillet

Tartare de tomates, fromage de chèvre,
olives noires

Truite, purée de courgette et basilic,
artichauts, sauce au verjus

Assiette de 3 fromages affinés

Panna cotta aux fruits d'été, crumble
chocolat et amande

•

Une alternative végétarienne est disponible sur demande.