



Vertigo
hôtel - spa

PACKAGE URBAN & GOURMET

1 NUIT EN CHAMBRE MERVEILLEUSE + PETIT DEJEUNER + 1 COCKTAIL A L'EMBASSY BAR + 1
DINER GASTRONOMIQUE CHEZ L'UN DE NOS CHEFS PARTENAIRE + MISE A DISPOSITION
EXCLUSIVE DE LA BMW i3 + CADEAU SIGNATURE VERTIGO



Conditions tarifaires : Promotion valable selon disponibilité, pour 2 personnes, tarif non annulable, non modifiable, taxes incluses, hors taxe de séjour.



RESTAURANT CHEZ GUY & FAMILY

3 Place de la Mairie 21200 Gevrey Chambertin

Découvrez une vraie cuisine du marché, savoureuse et contemporaine...

MENU DEGUSTATION SELON LES SAISONS

Mises en bouche,

Entrée,

Poisson,

Viande,

Assiette de fromage,

Dessert

Les Boissons :

Un Verre de Vin Blanc :

- Bouzeron AP Devillaine 2012
- Saint Romain Blanc Alain Gras 2013

Un Verre de Vin Rouge :

- Bourgogne Pinot noir 2011 Domaine D. Gallois
- Gevrey Chambertin 2012 Bouchard

Eau Minérale et Café



Vertigo
hôtel - spa

CASTEL DE
TRES GIRARD

RESTAURANT HÔTEL ★★ ★★

RESTAURANT DU CASTEL DE TRES GIRARD

7 Rue du Très Girard 21220 Morey St Denis

Les produits, du plus simple au plus noble, sélectionnés par nos soins, sont travaillés avec originalités et authenticité, dans l'exigence d'un équilibre parfait et d'un enchaînement naturel.

MENU 4 ASSIETTES SELON LES SAISONS

Mises en bouche,

Entrée,

Poisson,

Viande,

Assiette de fromage *Ou* Dessert

Les Boissons :

Apéritif Maison (Coupe de Champagne et Crème de Pêche de Vigne)

Accord Mets et Vins de Bourgogne, composé de 4 Verres de Vin

Eau Minérale et Café



Vertigo
hôtel - spa

Stéphane DERBORD
RESTAURATEUR

RESTAURANT STEPHANE DERBORD

10 Place Wilson 21000 DIJON

Venez découvrir une cuisine créative, où la richesse du Terroir Bourguignon est à l'honneur,
et goûtez à notre cave des meilleurs crus.

MENU GOURMET GOURMAND

Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées, Jus acidulé aux Mures et Vinaigre de Vin Vieux,
Chutney d'Oignons Rouges et Betteraves

Ou

Les Noix de Saint Jacques de nos côtes juste saisies, chips de Morteau,
Scorsonères Grillés, réduction au Savagnin

•••

Dos de Sandre Rôti, Réduction au Pinot Noir, Salade de Granny et Anguille Fumée
Ecrasé de Pommes de Terre, Chips Vitelotte

Ou

Les Langoustines de pêche française Croustillantes, Brunoise aux Poivrons Rouges et Ananas
Fumet au Bâton de Citronnelle

Ou

Le Bœuf Charolais Label Rouge Maturé, Jus aux Truffes de Bourgogne
Les Légumes du Jardin d'Arnaud

Ou

Le Filet de Lièvre Cuit Rosé à la Poudre de Cacao, Poivrade et Caramel de Coings
La Cuisse effilochées en Feuille de Chou

•••

Les Fromages Affinés

•••

Les Petits Fours

•••

La Carte des Desserts

Les Boissons :

Apéritif Cocktail Le Sévigné
Deux Verres de Vin
Eau Minérale et Café



RESTAURANT LE CHEF COQ

13 Vallée de la Serrée 21700 Nuits St Georges

A Nuits Saint Georges, venez découvrir cette demeure typiquement bourguignonne, vous pourrez profiter, aux beaux jours, de la terrasse du restaurant, d'une piscine d'été, de son terrain de tennis en plein air et du parc traversé par une rivière.

MENU GRAND CRU

Céviche de Saumon de Norvège et Œufs sauvages

Choux « Al dente », Coriandre et cébette, Thé glacé au thon fumé, Emulsion de Yuzu

ou

Tempura de Limande – Sole

Ecrasée d'Avocats, Lime et Piment doux, Béarnaise aux Algues marines

•••

Pavé de cabillaud brûlé à la Moutarde

Pommes rattes au Citron confit et Pignons torréfiés, Sauce vierge à l'Aneth

ou

Estocaficada

Cubes de Bar grillés, Bouillon d'herbes, Oignons confits, Grappas et Olives du Pays Nissart

•••

Paleron de Veau confit façon Iberico

Piquillo farci, Mousseline de Maïs, Jus de chorizo grillé

ou

Tian de filet Mignon d'Agneau

Embeurrée de Pousses d'Epinard, Champignons et Concassée de Tomates

Jus et Brouillard de Thym

•••

Assiette de 3 Fromages

•••

Gratin de Mûres pétillantes

Suprêmes et Sorbet à l'Orange, Sabayon au Crémant de Bourgogne

ou

Déclinaison de Fruits d'été

Jelly à la Pomme Granny Smith, Sorbet « Colonel »

Les Boissons :

Coupe de Champagne

Verre de Vin Blanc : Nuits Saint Georges Les Argillats blanc Domaine Philippe Gavignet *

Verre de Vin Rouge : Nuits Saint Georges 2007- Domaine Dufouleur *

Digestif : Marc de Bourgogne 30 ans d'âge

Eau Minérale et Café

* Sous réserve de millésime disponible



Vertigo
hôtel - spa



RESTAURANT LE PRE AUX CLERCS

18 Place de la Libération 21000 Dijon

Jean Pierre Billoux harmonise à merveille esprit bourguignon et saveurs audacieuses

MENU

Amuse-bouche

Marbré de Foie Gras frais de Canard aux Fruits du moment, Chutney de Légumes

ou

Asperges Vertes rôties, Jus à l'Orange, Chantilly aux zestes d'Orange

Poisson suivant arrivage

ou

Carré d'Agneau de l'Aveyron rôti, petits Légumes

Dessert à choisir sur notre carte

Les Boissons :

Kir ou Crémant de Bourgogne
Verre de Pouilly Fuissé Blanc
Verre de Saint Romain Rouge
Eau Minérale et Café



RESTAURANT LA CLOSERIE

18 Rue Sainte Anne 21000 Dijon

Très belle propriété au décor intimiste. Table gastronomique, saveurs subtiles mettant en valeur les produits du marché..

Terrine de Foie Gras de Canard au naturel, chutney aux Fruits Rouges

ou

Les Œufs fermiers cuits à 62° en meurette,
Champignons de pays, Lardons et Crème de Lard Fumé

•••

Cabillaud basse température, Pointes D'asperges Vertes rôties
et Olives Noires «Taggiasche», Beurre Blanc au mariage D'épices douces

ou

Le Filet de Boeuf «Charolais» poêlé, sauce Vin Rouge
et variation autour de la Pomme de Terre.

•••

La sélection de Fromages affinés

•••

Millefeuille au Chocolat et mousse Vanille Bourbon de Madagascar

ou

Vacherin au Cassis et Pain D'épices, Chantilly à L'anis de Flavigny

Les Boissons :

Apéritif maison

Accord Mets & Vins, composé de 3 verres de vin

Eau minérale et café