

Bienvenue à La table de Léonce

Au menu

Dimanche 8 septembre 2024

Fines gougères façon Alexandra

-

Jambon persillé aux oignons rouges
et cassis noir des Hautes-Côtes

-

Les œufs en meurette Vigneronne
du Château du Clos de Vougeot

-

Sélection de fromages frais et affinés de Côte d'Or

-

Café bio, pain d'épices de la Cité des Ducs

-

Café Vougeotin

Menu 100% Côte-d'Or concocté
par les soins du chef résident
du Château du Clos de Vougeot
Alexandra Bouvret



Les vins tastevinés



TASTEVINAGE®

Les vins servis au cours du déjeuner sont des vins issus du label de sélection du Tastevinage.

Le TASTEVINAGE est un label, fruit d'un examen minutieux des vins de la grande Bourgogne viticole, du Chablisien aux cru du Beaujolais, décerné par un jury composé des meilleurs dégustateurs de la Bourgogne.

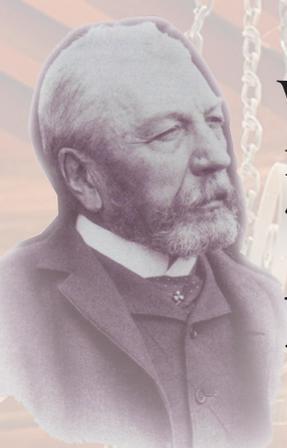
Créé en 1950 par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, cette manifestation réunit les plus grands spécialistes de la Bourgogne, au Château du Clos de Vougeot, pour une sélection des vins qui se démarqueront comme étant les plus représentatifs de leurs appellations et de leurs millésimes. Ce label a pour mission de valoriser au quotidien le savoir-faire des vigneronns ainsi que la qualité de leurs vins.

Menu 100% Côte-d'Or



Donner plus de lisibilité aux producteurs et éleveurs côte-d'oriens, telle est la vocation du "Savoir-faire 100 % Côte-d'Or".

Véritable gage de qualité pour les consommateurs, cette marque a été lancée lors de l'édition 2019 de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.



Welcome at La table de Léonce

On the menu

Sunday, September 8, 2024

Fines gougères façon Alexandra

-

Jambon persillé aux oignons rouges
et cassis noir des Hautes-Côtes

-

Les œufs en meurette Vigneronne
du Château du Clos de Vougeot

-

Sélection de fromages frais et affinés de Côte d'Or

-

Café bio, pain d'épices de la Cité des Ducs

-

Café Vougeotin

The Menu 100% Côte d'Or is expertly planned and prepared by the Château du Clos de Vougeot's resident chef *Alexandra Bouvret*.



Tastevinés Wines



TASTEVINAGE®

The wines served during the course of the lunch have been awarded the Tastevinage seal of approval.

The Tastevinage selection involves a painstaking examination of wines from the Bourgogne wine region, from Chablis to the Beaujolais crus, by a jury of Burgundy's best wine-tasters.

Created in 1950 by the Confrérie des Chevaliers du Tastevin, this event, held at the Château du Clos de Vougeot, brings together the greatest Burgundy wine specialists in order to select wines that stand out as being the most authentically representative of their appellation and vintage. The aim of the seal is to increase the consumers' awareness of the winegrowers' savoir-faire as well as the high quality of their wine.

A 100% Côte d'Or menu



Giving more prominence to the producers and stock-breeders of the Côte d'Or, that is the purpose behind "Savoir-faire 100% Côte d'Or". An authentic certification of quality, the label was launched in 2019 at Dijon's Foire Internationale et Gastronomique.