

# La Cave de la Cité

Dijon

## Soirée étoilée au cœur de la Cave de la Cité Noël 2022

La Cave de la Cité présente pour la période des fêtes de fin d'année 2022 un menu gastronomique éphémère étoilé né de la rencontre entre le chef étoilé Frédéric DOUCET et le chef Dominique DANSARD, au cœur de ce lieu patrimonial unique.

## Menu étoilé éphémère

*Avec accords vins (verres de 12 cl)*

### Amuses Bouches

*Crémant de Bourgogne Extra Brut 2012, Dessus les Vermots, Louis Bouillot*

### Entrée

*Saint Jacques rôties, rouille bourguignonne  
Gevrey Chambertin 2018, Vieilles Vignes, Rossignol-Trapet*

### Plat

*Volaille de Bresse, sauce albufera  
Pouilly-Fuissé 2019, Clos Varambon, Château des Rontets*

### Plateau de fromages

*Brillat-savarin, Comté, Epoisses  
Côte de Beaune 2020, La Grande Chatelaine, Domaine Emmanuel Giboulot*

### Dessert

*Baba au rhum, ananas confits, bananes, sorbet banane, crème fouettée à la vanille de Tahiti*

### Café

**Tarif du dîner : 130 € TTC / personne**

*(accords vins compris)*

**Avec accords mets et vins Grands Crus + 30 € TTC :**

*Amuse bouche : Champagne Clandestin, NM, Brut nature, Boréal*

*Entrée : Hermitage Blanc 2018, Le Chevalier de Sterimberg, Paul Jaboulet Ainé*

*Plat : Meursault 1<sup>er</sup> Cru 2018, Charmes, Jean-Michel Gaunoux*

*Fromage : Chassagne 1<sup>er</sup> Cru 2018, Les Vergers, Genot-Boulangier*

À partir de 25 personnes

Le dîner sera servi sur la mezzanine de la cave et l'amuse bouche sera préparé et servi à la Cave des Grands Crus, espace VIP de la Cave de la cité.

*Nous nous réservons le droit de substitution des vins si rupture de stock.*

## **Offrez à vos invités un dîner d'exception**

### **Une expérience unique de dégustation autour des Grands Vins de Bourgogne et plats emblématiques du territoire**

Découvrez ce menu étoilé inédit né de la rencontre entre les talentueux chefs Frédéric DOUCET (étoilé Michelin à Charolles), Dominique DANSARD (traiteur des grands chefs) et le chef sommelier de la Cave de la Cité Hugues PICOT.  
Le meilleur de la Bourgogne est à découvrir dans ce menu d'exception...

Frédéric DOUCET, propriétaire et chef étoilé de la Maison DOUCET à Charolles au cœur du Sud de la Bourgogne, est un passionné de gastronomie avec une cuisine à deux facettes : le caractère gourmand typiquement bourguignon, qui met en valeur les produits des artisans de sa région ainsi qu'une cuisine créative.

Dominique DANSARD, chef de la Maison DANSARD qui est depuis plus de 30 ans le traiteur de référence des événements gastronomiques de prestige en Bourgogne, il propose une cuisine authentique, conviviale, exécutée avec la précision et l'exigence des chefs étoilés avec qui il collabore au quotidien.

Hugues PICOT, chef sommelier et directeur de la Cave de la Cité, formé dans des maisons prestigieuses comme La Cour Jardin du Plaza Athénée, le Shangri-La ou encore au Royal Monceau, véritable passionné et expert en sommellerie il est aujourd'hui aussi responsable de la carte des vins à la Table des Climats et au Comptoir de la Cité.

***Restaurant éphémère ouvert pour seulement 15 dates, les places sont limitées, réservez vite !***

ACCÈS UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION  
AVEC PRIVATISATION DE LA CAVE DE LA CITÉ  
Du 22 novembre au 20 décembre 2022  
du mardi soir au vendredi soir (1 groupe par soir)

Groupe : à partir de 25 personnes  
(limité à 40 personnes par dîner)

---

Les places sont limitées, ne tardez pas à réserver  
auprès de Marie-Ange JOLIVET  
*Responsable commerciale Bourgogne*

Tél. : 06 27 36 18 54  
E-mail : [majolivet@lestablesetlacavedelacite.fr](mailto:majolivet@lestablesetlacavedelacite.fr)

---

**La Cave de la Cité**  
Dijon

[www.lacavedelacite.fr](http://www.lacavedelacite.fr)



[lacavedelacitedijon](https://www.instagram.com/lacavedelacitedijon)