



Dîner à La Maison de Pommard

Nous avons le plaisir de vous convier à dîner à La Maison de Pommard, où vous pourrez profiter de la quiétude de notre véranda ou de notre jardin.

Notre dîner comprend un apéritif composé de gougères, de foie gras et de toasts, suivi d'une entrée, d'un plat principal fait maison (quiche, ragoût ou barbecue), d'une sélection de fromages et d'un dessert. Le menu évolue chaque jour, mettant à l'honneur les légumes de saison.

50 €par personne

Pour accompagner votre repas, nous vous invitons à choisir un vin dans notre carte des vins. Nous proposons une large sélection de vins de Bourgogne issus des meilleurs domaines (Roulot, Hubert Lamy, Comtes Lafon, Vincent Dauvissat, Marquis d'Angerville, Vincent Dancer, Mugneret-Gibourg...) ainsi que des champagnes de producteurs (Selosse, Suenen, Dhondt-Grellet, Egly Ouriet, Ulysse Collin, Agrapart, Vilmart, Bérèche...).

Nous proposons également une sélection remarquable de vins du Domaine de Montille, incluant des millésimes anciens depuis 1988. Si vous ne consommez pas d'alcool, merci de nous en informer à l'avance afin que nous puissions vous proposer une alternative.