

BERNARD *B* LOISEAU.



120 ans
Salle A. Dumaine
1904 - 2024



— **DÎNER HISTORIQUE** —
8 DÉCEMBRE 2024







Menu



« Retour dans l'ère du temps... »

Pâté en croûte Alexandre Dumaine
*au foie gras de canard,
pickles de légumes d'Automne*

Gratin de Homard Thermidor
à la moutarde de Dijon E.Fallot

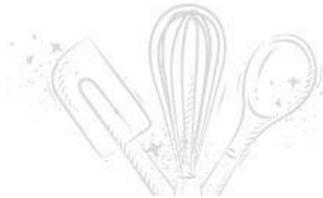
Poularde à la vapeur de truffe Lucien Tendret
riz et chartreuse de légumes aux foies gras, bouillon corsé

Fromages affinés de nos régions

Sorbets Roses de Mai
*Fraîcheur d'agrumes, sorbet au champagne rosé
Emulsion à la Rose*

Marquise Sédélocienne
*Savarin au kirsch,
crème glacée à la cazette de Bourgogne et chantilly au marron*

Mignardises





Écoutez Bernard Loiseau vous dire et vous rappeler pourquoi le dîner du 8 décembre prochain est incontournable !

.
Il se déroulera dans ce « sanctuaire », ce « musée » que Bernard Loiseau a voulu conserver et valoriser en l'honneur du chef qui avait lui, accroché la 3ème étoile sur le fronton du Relais de Saulieu.

.
Une vidéo à partager sans modération et qui, au-delà de rappeler la passion du chef pour la cuisine, vous invite à vous replonger dans l'univers unique du lieu et du chef Dumaine à l'occasion de ce dîner unique qui sera orchestré par Louis-Philippe Vigilant

[Réservez](#)



2, avenue Bernard Loiseau

21210 SAULIEU