



**MAISON CHAMPY**

LA PLUS ANCIENNE MAISON DE BOURGOGNE

- 1720 -

*Les dîners d'exception*



**Samedi 18 Novembre**  
à l'occasion de la vente aux enchères  
des Hospices de Beaune

*375€ par personne*  
*sur réservation uniquement - tenue de Gala demandée*





**MAISON CHAMPY**

LA PLUS ANCIENNE MAISON DE BOURGOGNE

- 1720 -

## *Les artisans*



Vins rares sélectionnés par notre oenologue  
**Dimitri Bazas**

Partition salée jouée par le chef étoilé  
**Thomas Collomb**



Partition sucrée jouée par  
**Marie Simon**  
championne du monde des arts sucrés

Partition musicale jouée par  
**Pierre-Alexandre Petiot**

Cafés et infusions proposés par  
**Vincent Ballot**  
MOF torréfacteur





## Menu



Carpaccio de Saint-Jacques  
*Puligny-Montrachet 1er Cru*  
*« Les Enseignières » 2000*

Truite Bio de Crisenon  
*Corton-Charlemagne Grand Cru 2009*

Tourte au foie gras et truffes de Bourgogne  
*Corton « Bressandes » Grand Cru 1999*

Poulette de Bresse  
*Clos de Vougeot Grand Cru 2005*

Fromages  
*Maxis-Chambertin Grand Cru 2008*

Poire, fleur de sureau et épices  
*Vieille Fine de Bourgogne*

*Café MOF « le 5 » ou infusion « pain d'épice »*

