



LE MACHON BOURGUIGNON *APPETIZERS BURGUNDY “MACHON STYLE”*

Le mâchon est le repas traditionnel des vendangeurs. Datant du XIXème siècle, le mâchon était à l'origine une pause matinale partagée par les tisserands après une longue nuitée de travail. Il se compose de produits locaux issus de son terroir.

The mâchon is the traditional meal of grape pickers. Dating back to the 19th century, the mâchon was originally a morning break shared by weavers after a long night of work. It consists of local products from the terroir.

Formule Mâchon - 38€ / personne (Service compris - Vin en sus)
Appetizers Menu – 38€ / person (Service included – Wine not included)

--- **ENTREE / STARTERS** ---

12 Escargots de Bourgogne dans sa coquille / *12 Burgundy Snails in their shells*

--- **SUITE / FOLLOWING** ---

Jambon persillé / *Parsley ham*

Rillettes / *Rillettes*

Saucisson / *Dry sausage*

--- **FROMAGE / CHEESE** ---

Trilogie de fromages locaux et sa salade verte / *Trilogy of local cheeses and green salad*

--- **DESSERT / DESSERT** ---

Salade de fruits / *Fruit salad*

⚠ Sur rendez-vous uniquement – Mini 4 personnes *by appointment only-Mini 4 persons* ⚠

Maison des Confréries

5 avenue de l'Aigue, 21200 Beaune – France

+33 (0)7 85 49 26 91

sommelierbeaune@outlook.fr

www.rentbykenza.com