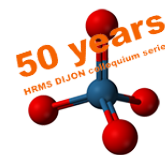


DIJON 2019

26 – 30 August, 2019

<http://hrms2019.sciencesconf.org>



Lunch and dinner menus

(Price: 16.75 € /meal – NB: Vegetarian meals are available, please request this upon registration)

Monday August 26th, 2019 (Lunch)

Salade de Gésiers
Filet de Colin beurre blanc (citron-échalotes)
Riz pilaf et carottes à la bourguignonne
Brillat-Savarin et Camembert sur pain aux noix
Tiramisu à l'Amaretto ou au Marsala
Café

White wine: Bourgogne Aligoté Paul Dubettier 2017 / Red wine: Hautes Côtes de Nuits Jean Dubuisson 2017

Tuesday August 27th, 2019 (Lunch)

Terrine de fruite aux amandes
Bœuf Bourguignon
Farfalles et poêlées de petits légumes
Comté et Reblochon sur pain aux noix
Opéra-crème anglaise
Café

White wine: Montagny Blanc 2016 / Red wine: Maranges Caves de Nelay 2014

Tuesday August 27th, 2019 (Dinner)

Tomate Antiboise
Filet de lieu façon haddock
Semoule et ratatouille niçoise
Livarot et Morbier sur pain aux noix
Tarte aux pommes
Café

White wine: Bourgogne Chardonnay Charles Guyot 2015 / Red wine: Nuits Saint Georges Jean Dubuisson 2013

Wednesday August 28th, 2019 (Lunch)

Œufs en meurette
Cuisse de canard au cassis
Pommes de terre vapeur, haricots verts
Langres et Chaource sur pain aux noix
Charlotte aux fruits rouges
Café

White wine: Mâcon village Caves de Martailly 2016 / Red wine: Côtes de Nuits village Cornu Camus 2014

Thursday August 29th, 2019 (Lunch)

Jambon Persillé
Poulet Gaston-Gérard
Duo de purées
Munster et Chèvre
Tarte Tatin
Café

White wine: Chablis Charles Guyot 2014 / Red wine: Bourgogne Pinot Noir Caves de Martailly 2015

Thursday August 29th, 2019 (Dinner)

Salade Cocktail aux crevettes
Fondant de Bœuf (paleron) au Pain d'Épices
Riz
Faisselle à la crème
Pêche Melba
Café

White wine: Pouilly-Fumé Domaine de la Villaudière 2016 / Red wine : Mercurey Joly 2010

Friday August 30th, 2019 (Lunch)

Salade César
Filet mignon de porc à l'Époisses
Gratin Dauphinois
Bleu de Bresse et Brie sur pain de noix
Tarte aux myrtilles
Café

White wine: Hautes Côtes de Beaune blanc Charles Guyot 2017 / Red wine: Rully Montmorin Jean Dubuisson 2013