

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Besançon, le 8 juin 2022

Soirée d'exception à la Citadelle
Dîner prestige à la table de la Reine

Le 2 juillet 2022 à la Citadelle de Besançon de 20 h à 23 h 30

Au pied de la tour de la Reine, une grande table nappée de blanc attend les visiteurs pour un dîner convivial élaboré par le chef Christophe Fenon.

Mets d'exception au menu et vue sur la ville à la tombée de la nuit seront au programme le temps d'une soirée à la Citadelle, privatisée pour l'occasion.

A la lumière de lanternes et de guirlandes, chacun pourra profiter d'un moment entre amis ou en famille inoubliable !

MENU

Mises en bouche

- ~ Apéritif concocté devant les invités
- ~ Morilles farcies snakées
- ~ Escargots flambés à l'absinthe
- ~ Noix de Saint-Jacques snakées, accompagnées de compotée de poireaux, graines de pavots, framboises

Entrée

- ~ Bocal de terrine de foie gras, bocal de rillettes de truite saumonée au chardonnay de chez Côte
- ~ Cornet de chips de légumes

Plat

- ~ Filet de boeuf de la filière comtoise, écrasé de pomme de terre-truffe de Bourgogne, fagot de légumes, sauce au whisky du Jura

Fromages dans une petite boîte mis dans leur panier

Dessert

- ~ Sachet de brisley, finger au chocolat, bocal de salade de mangue-coriandre, craquant au chocolat, verrine de biscuit de Montbozon et myrtilles

Infos pratiques

135 € / pers. - Boissons (vin, eau et café) incluses
Nombre de personnes limité.
Réservation en ligne sur citadelle.com.
Date de repli en cas de conditions
météorologiques défavorables : le 18 juillet



Contact presse

Marie-Pierre PAPAZIAN,
Responsable Marketing
en charge des relations médias
03 81 87 83 37
[marie-pierre.papazian@
citadelle.besancon.fr](mailto:marie-pierre.papazian@citadelle.besancon.fr)

Retrouvez la Citadelle sur
www.citadelle.com
et sur les réseaux sociaux :

