
第戎美食

1. 中央市場

來到第戎，一定不能錯過去中央市場逛逛的機會，第戎百年中央市集(Halles centrales de Dijon)，販賣著各種新鮮的食材，牡蠣大蝦、淡菜、羊乳酪、蔬果香料、兔肉、雞肉、豬肉、牛肉等攤販匯集於此。也有販賣熟食，如當地名菜香芹火腿凍(Jambon Persillé)、鞏德起司(Comté)，鹹派等等。是一個值得慢慢探索的好地方。



2. 紅酒燉牛肉

第戎另一道著名的菜餚就是紅酒燉牛肉，因為位於勃根地紅酒產區的關係，這邊的餐廳幾乎都有這道名菜，至於好吃程度嗎...個人覺得還好，應該說cp值不高，在餐廳吃一份紅酒燉牛肉要19.99歐元，雅自己煮一大鍋4個人吃，才不到10歐元，因為法國紅酒真的超便宜！

3. 烤蝸牛

第戎的另一道名菜就是烤蝸牛，一個小鐵盤裝著6~8顆的蝸牛，佐一點綠色的醬汁，也是餐廳幾乎都點的到的菜色。

4. 芥末醬

第戎最有名的東西就是第戎芥末醬了，第戎鎮上有兩間專門在賣芥末醬的店，有空可以去探索並試吃看看，不過其實家樂福超市就買得到那個芥末醬了，還更便宜，雖然有些特別的口味只有店裡才有。要買芥末醬千萬不要在鎮上那種賣觀光客的店買，記得要去超市買，賣觀光客的那種店跟超市價差可以到兩倍。