

Carte du soir

Les assiettes du soir sont de taille dégustation, c'est pourquoi nous conseillons 4 assiettes par personnes, trois salées & une sucrée

Nos Entrées

Velouté de Courge,
Huile & Brisures de Noisettes Torréfiées 9.00

Tacos Végétarien de Chou-Fleur Rôti au Miel,
Sauce Fromage Frais & Pistache 10.50

Gravelax de Saumon, Crème Aigrette à
l'Aneth, Pickles & Carpaccio de Betteraves
12.00

Tartine de Crème au Bleu, Patates Douces
Braisées, Poires & Noix 11.50

Rillettes Végétales de Butternut à l'Orange,
Amandes & Pain de Campagne 9.50

Pâté en Croûte du Chef Façon Gaston Gérard,
Mousse Moutarde & Salade de Mâche 10.50

Tartare de Bœuf Façon Thaï, Tuile de Sésame
& Jeunes Pousses de Moutarde 10.50

Nos Plats

Les Escargots de Bourgogne en Coquilles (6 pièces) 9.00

Risotto au Chorizo, Petits Pois & Parmesan 9.00

Pêche du Moment (Voir Formules du Soir) 10.00

Dos de Cabillaud Rôti, Beurre Blanc à la Badiane,
Fondue de Poireaux 12.50

Œuf Poché, Crème d'Époisses, Mouillettes
& Ecrasé de Pommes de Terre 9.50

Empenadas de Volaille au Citron & Épices Cajun,
Ketchup de Poivrons 12.00

Tacos Grillé de Pulled Pork au Cumin & Gratiné au Comté,
Pickles & Guacamole 11.00

Poulet Laqué au Soja, Jus Doux aux Cacahuètes
& Riz Basmati Sauté 11.50

Bœuf Bourguignon Traditionnel,
Purée de Pommes de Terre 11.00

Magret de Canard Cuit Sur Peau, Jus au Cassis
& Gratin Dauphinois 12.00

Nos Desserts

Brioche Perdue, Pomme Confitée au
Caramel de Cidre, Glace Caramel
8.00

Siphon de Yaourt de Lait d'Amandes,
Mangue & Ananas Rôtis, Granola aux
Noix 8.00

« Comme Un Snickers »
Croquant Chocolat & Cacahuètes
8.00

Mousse Légère au Chocolat,
Compotée de Poires, Crumble Cacao
& Fleur de Sel 8.00

Profiterole, Mousse Praliné, Sauce
Chocolat & Glace Vanille 8.00

Dessert du Jour (Voir Formules du
Soir) 8.00

Glace ou Sorbet, 2 Boules au choix
(Citron, Cassis, Fraise, Framboise,
Vanille, Chocolat, Café, Caramel Beurre
Salé)
7.00

A grignoter pour l'Apéritif

(Servies de 18h à 20h30)

La Bourguignonne Jambon Persillé, Chantilly Moutarde, Jambon de Pays,
Époisses, Pain d'Épices, Pâte de Fruit de Cassis 22.00

L'Ibérique Jambon Ibérique, Lomo, Manchego, Pequillos, Pan Con Tomate,
Pâte de Fruit de Coings 22.00

La Boîte de Sardines « Les Délectables » 115 gr, Toasts, Chantilly Citron,
Beurre 13.00

La Terrine du Docteur Terrine du Chef, Cornichons, Mousse Moutarde
& Toasts Petite 15.00 Grande 20.00

La Campagnarde Assortiment Charcuteries ou Fromages ou Mixte
Petite 17.00 Grande 25.00

La Burratta Pesto, Poivre, Sel de Guérande & Toasts 20.00

Prix Nets en € & Service Compris

Evening Card

The evening plates are tasting size, which is why we recommended four plates per person, three salty & one sweet

Our Starters

Squash Cream, Oil
& Roasted Hazelnut Chips 9.00

Vegetarian Tacos of Roasted Cauliflower
with Honey, Cream Cheese
& Pistachio Sauce 10.50

Salmon Gravelax, Sour Cream with Dill,
Beetroot Carpaccio & Pickles 12.00

Blue Cheese Toast, Braised Sweet
Potatoes, Pears & Walnuts 11.50

Vegetable Butternut Rilette with Orange,
Almond & Country Bread 9.50

Chef's « Gaston Gérard Style » Pâté-en-
Croûte, Mustard Mousse & Lettuce Salad
10.50

Thai-Style Beef Tartare, Sesame Tile
& Young Mustard Sprouts 10.50

Our Main Dishes

Burgundy Snails in Garlic and Parsley Butter
(6 pieces) 9.00

Risotto with Chorizo, Peas & Parmesan 9.00

Daily fish, See Evening Formulas 10.00

Roasted Cod Back, White Star Anise Butter Sauce
& Stewed Leeks 12.50

Poached Egg, Epoisses Cheese Cream,
Mouillette & Mashed Potatoes 9.50

Soy-Glazed Chicken, Peanut Juice,
Fried Basmati Rice 11.50

Pulled Pork Tacos With Cumin
& Comté Cheese Gratin, Pickles 11.00

Chicken Empenadas with Lemon & Cajun Spices,
Pepper Ketchup 11.50

Traditional Beef Bourguignon, Mashed Potatoes 11.00

Duck Breast Cooked on Skin, Blackcurrant Juice
& Gratin Dauphinois 12.00

To Share For The Apéritif

(Served From 6 p.m. to 8:30 p.m.)

Burgundy Burgundy Parsley Ham, Mustard Cream, Country Ham, Époisses
Cheese, Gingerbread and Blackcurrant 22.00

Spanish Iberico Spanish Ham, Lomo, Manchego Cheese, Piquillos Peppers,
Tomato Bread 22.00

Can of Sardines Sardines « Les Délectables » 115 gr, Toasts, Lemon
Chantilly & Butter 13.00

Doctor's Terrine Daily Terrine with Toast, Mustard Mousse
and Gherkins Small 15.00 Large 20.00

Country Platter Assorted Charcuteries or Cheeses or Mixed
Small 17.00 Large 25.00

La Burratta Pesto, Pepper and Guérande Salt With Toasts 20.00

Our Sweets

« Brioche Perdue », Apple Candied with
Cider Caramel & Caramel Ice Cream
8.00

Almond Milk Yogurt Siphon, Roasted
Pineapple & Mango, Walnut Granola
8.00

« Snickers » Style Crispy Chocolate
& Peanut Crunch 8.00

Light Chocolate Mousse, Pear Compote,
Cocoa & Flower of Salt Crumble 8.00

Profiterole With Praline Mousse,
Chocolate Sauce & Vanilla Ice Cream
8.00

Dessert of the day, See the evening
Formulas 8.00

Sorbet or Ice Cream, Two scoops
(Lemon, Blackcurrant, Raspberry and
Strawberry, Vanilla, Chocolate, Coffee,
Salted Butter Caramel) 7.00

Net Prices in € & Service Included



FORMULES DU SOIR

31€ pour 4 assiettes

(Vin non compris/Wine Not Included)

Menu Vin Blanc

3 assiettes salés du jour en format dégustation proposées par le chef

3 savory plates of the day in tasting format offered by the chef

OU

Menu Vin Rouge

3 assiettes salés du jour en format dégustation proposées par le chef

3 savory plates of the day in tasting format offered by the chef

Et

Un Dessert du jour ou un dessert au Choix à la Carte

A Dessert of the day or a dessert of your choice

L'équipe de sommeliers est à votre disposition pour vous suggérer les vins.