

Carte du soir

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

Nos Entrées

Les Escargots de Bourgogne en Coquilles
(6 pièces) 9.00

Galette Libanaise, Houmous au Citron,
Légumes Crus & Cuits 11.50

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

« Avocado Toast » au Fromage Frais, Curcuma
Feta & Grenade 12.50

Foie Gras de Canard, Chutney d'Echalotes au
Cassis & Brioche Maison 15.00

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

Tataki de Thon, Coriandre & Sésame, Pulpe de Patates Douces
11.00

Pêche du Moment (Voir Formules du Soir) 10.00

Raviole de Ricotta aux Herbes Fraîches, Coulis de Tomates
& Roquette 9.50

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

Brochette Kefta de Volaille « à la Française »,
Ketchup Maison & Salade Coleslaw 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, Fraises
& Mascarpone 8.00

Financier Framboise, Mousse
& Eclats de Pistaches 8.00

« Comme Un Snickers »
Croquant Chocolat & Cacahuètes
8.00

« Banoffee » , Compotée de Bananes
& Crumble Citron Vert 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 Boite 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 recommend four plates per person, three salty & one sweet

Our Starters

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

Lebanese Galette, Lemon Hummus, Raw & Cooked Vegetables 11.50

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

"Avocado Toast" with Fresh Cheese, Feta, Turmeric & Pomegranate 12.50

Duck Foie Gras, Blackcurrant shallot & Homemade Brioche 15.00

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

Tuna Tataki, Coriander & Sesame, Sweet Potato Pulp 11.00

Daily fish, See Evening Formulas 10.00

Ricotta Ravioli with Fresh Herbs, Tomatoe Coulis & Rockets 9,50

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

French Poultry Kefta Skewer, Homemade Ketchup & Coleslaw Salad 12.00

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

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

Traditional Beef Bourguignon, Mashed Potatoes 11.00

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

Our Sweets

« Brioche Perdue », Strawberries & Mascarpone 8.00

Raspberry « Financier », Mousse & Pistachio Pieces 8.00

Snickers Style Crispy Chocolate & Peanut Crunch 8.00

« Banoffee », Banana Compote & Lime 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

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

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 des vins.