

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

Velouté de Potimarron au Vieux Comté,
Copeaux de Châtaignes 9.00

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

Tartine Poires, Noix & Bleu d'Auvergne 11.50

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
12.00

Pêche du Moment (Voir Formules du Soir) 10.00

Crumble de St-Marcelin Chaud au Pain d'Epices
& Poires Pochées 11.50

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

Ravioles de Champignons & Emulsion au Parmesan 12.50

Suprême de Volaille Rôti, Sauce au Vin Jaune
& Frites de Polenta 12.50

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

Bœuf Bourguignon Traditionnel,
Purée de Pommes de Terre 12.00

Magret de Canard Cuit Sur Peau, Jus au Cassis
& Gratin Dauphinois 12.50

Nos Desserts

Brioche Perdue, Pommes
Caramélisées & Mascarpone 8.00

Moelleux au Chocolat, Crème
Anglaise 8.50

« Comme Un Snickers »
Croquant Chocolat & Cacahuète 8.00

Baba au Rhum, Chantilly Vanille 9.00

Profiterole, Mousse Praliné, Sauce
Chocolat & Glace Vanille 8.50

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)
7.50

A grignoter pour l'Apéritif

(Servies de 18h à 20h30)

La Bourguignonne Jambon Persillé, Chantilly Moutarde, Jambon de Pays,
Époisses, Pain d'Epices, 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 Sardines du Moment, 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 18.00 Grande 26.00

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

Butternut Squash Soup with Aged Comté,
Chestnut Shavings 9.00

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

Pear, Walnut & Auvergne Blue Cheese
Toast 11.50

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 Tole
& Young Mustard Sprouts 10.50

Our Main Dishes

Tuna Tataki, Coriander & Sesame, Sweet Potato Pulp
12.00

Daily fish, See Evening Formulas 10.00

Warm St-Marcellin Cheese Crumble With
Gingerbread & Poached Pears 11.50

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

Mushroom Ravioli, Parmesan Emulsion 12.50

Roasted Poultry Supreme, « Vin Jaune » Sauce
& Polenta Fries 12.50

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

Traditional Beef Bourguignon, Mashed Potatoes
12.00

Duck Breast Cooked on Skin, Blackcurrant Juice
& Gratin Dauphinois 12.50

Our Sweets

« Brioche Perdue », Caramelized Apple
& Mascarpone 8.00

Chocolate Fondant & Crème Anglaise
8.50

Snickers Style Crispy Chocolate
& Peanut Crunch 8.00

Rum Baba, Vanilla Chantilly 9.00

Profiterole With Praline Mousse,
Chocolate Sauce & Vanilla Ice Cream
8.50

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) 7.50

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 du Moment, 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 18.00 Large 26.00

La Burratta Pesto, Pepper and Guérande Salt With Toasts 20.00

Net Prices in € & Service Included



FORMULES DU SOIR

32€ 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 sommelières est à votre disposition pour vous suggérer des vins.