



VOTRE  
ÉVÈNEMENT



# Brochure Évènementielle

*Printemps – Eté 2026*

« État d'Esprit »

Le Chef & son équipe propose des plats & bouchées de produits frais saisonniers. Des nourritures souples, heureuses, crues, cuites, confites, surtout directes au produit.

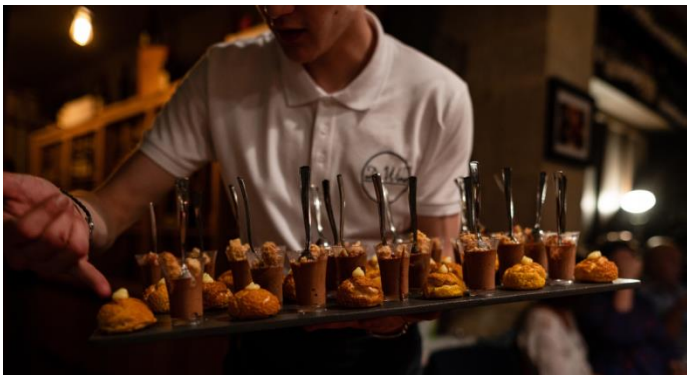
Il assume la gastronomie & le style français, ré-enchanter les classiques. Juste la noblesse des produits comme une modernité.

Le chef-sommelier & son équipe sélectionnent des nectars de Bourgogne & d'ailleurs pour une carte des vins en constante évolution.

Ceci afin de répondre à une perpétuelle équation : « l'équilibre des saveurs ».

Vous apporter de la fraîcheur à la balourdise ...

... & de la souplesse à l'exiguïté.



*Notre équipe de sommelier vous accueille dans le cadre convivial et feutré de notre établissement, ancien hôtel particulier du XVIIIème siècle, au cœur du centre historique de Dijon. Venez découvrir notre patio ainsi que notre salon au premier étage.*



*Une Carte des vins emblématique : plus de 700 références de vin, soigneusement sélectionnées et conseillées par nos sommeliers.*

*Une restauration raffinée de produits frais dans un cadre exceptionnel pour agrémenter votre événement.*



*Des dégustations à thème ludiques et conviviales, autour d'accords mets & vins.*

*Une boutique vous proposant les meilleurs terroirs et appellations choisies auprès des vignerons les plus emblématiques d'ici et d'ailleurs.*



*Des évènements d'entreprises, repas familiaux, thèses de médecine, ...*

## Menu

### BOURGUIGNON

à 32 €

Oeuf Poché en Meurette, Oignons  
Glacés, Lardons & Croutons

Ou

Jambon Persillé de Bourgogne, Mousse  
Moutarde

\*\*\*\*

Filet de Volaille Façon Gaston Gérard,  
Ecrasé de Pommes de Terre

Ou

Traditionnel Bœuf Bourguignon,  
Ecrasé de Pommes de Terre

\*\*\*\*\*

Poire Pochée au Vin Rouge, Cassis  
& Meringue

Ou

Tiramisu Bourguignon au Pain d'Epices  
« Mulot & Petitjean » & Compoté de  
Cassis

Les Menus sont proposés à partir de 10  
personnes. Ils doivent être définis en  
amont de la prestation pour l'ensemble  
du groupe. Pour tout changement,  
veuillez nous consulter. Les prix sont nets  
et le service compris. Les tarifs des menus  
sont hors boissons.

## Menu

### « DECOUVERTE »

à 33€

Gravelax de Saumon,  
Tartare de Betteraves & Framboises

Ou

Arancini aux Tomates Confités, Herbes  
Fraîches & Mozzarella, Concassé de  
Tomates

\*\*\*\*

Filet de Lieu Noir Rôti sur Peau, Sauce  
Curcuma, Purée de Pommes de Terre  
& Petits Légumes de Saison

Ou

Suprême de Volaille Basse Température,  
Jus Brun & Risotto Crémeux au Parmesan

\*\*\*\*\*

Finger Façon Cookie, Chocolat & Caramel

Ou

Verrine de Fraises, Basilic & Mascarpone

Vous pouvez également nous consulter pour toutes  
allergies ou restrictions alimentaires.

## Menu

### « SUIVEZ LE CHEF ! »

Entrée + Plat + Dessert

42€

Thon Mi-Cuit, Sauce Passion & Granny-Smith,  
Carottes & Orange

Ou

Pâté en Croûte du Chef  
Façon « Gaston Gérard », Chantilly à la Graine  
de Moutarde

\*\*\*\*

Filet de Bar Snacké, Emulsion Verveine,  
Risotto de Riso Nero & Légumes Glacés  
de Saison

Ou

Magret de Canard Rôti Sur Peau  
, Jus Brun au Cassis & Gratin Dauphinois

\*\*\*\*\*

Dôme Chocolat et Cœur Crème Brulée à la  
Vanille, Croustillant Praliné

Ou

Gratin de Fruits de Saison en Sabayon  
à la Vanille

# Nos Cocktails Dînatoires

Assortiments de Canapés froids, chauds et sucrés servis sur Plateau. Notre cuisine confectionne des mets travaillés, ce sont donc des portions plus copieuses que des bouchées d'un traiteur habituel.

Ce sont de petits plats à déguster debout, facilement, comprenant donc une pièce par personne. L'ensemble des mets représente donc un repas complet et copieux pour chacun de vos convives.



À 31,00€ TTC/pers

*-Maki de Saumon Gravelax, Concombre,  
Aneth & Mangue*

*-Sucette de Foie Gras aux Fruits Rouges*

*-Toast de Tartare de Bœuf Traditionnel au  
Couteau*

\*\*\*

*-Cromesquis de Cabillaud au Citron Confit*

*-Risotto Crémeux à la Coppa & Lié Scarmorza*

*-Tataki de Bœuf Mariné au Soja & Pané au  
Sésame*

\*\*\*\*\*

*-Chou Praliné & Framboises*

*-Mousse Chocolat & Fève de Tonka*



À 40,00€ TTC/pers

*-Gougères au Comté*

*- Crème de Courgettes, Eclats & Perles d'Huile de Noisettes Torréfiées*

*-Toast de Tartare de Thon Façon Thai, Gingembre & Coriandre*

*-Feuilleté d'Escargots en Persillade*

\*\*\*

*-Tataki de Saumon au Sésame Grillé*

*-Brochette de Gambas Marinées, Sauce Aigre Douce*

*-Brochette de Veau Mi-Cuit & Laquée au Café « Jamaica Blue Mountain »*

*-Mini Burger Au Cheddar & Compotée d'Oignons Doux*

\*\*\*\*\*

*-Entremet Chocolat & Poivre Long de Java*

*-Bavarois Framboises & Basilic*

## L' Apéritif

Planches de fromages et charcuteries à partager....

... Nous contacter pour plus d'information.



## La Formule

### « Carte Blanche »

*« Parce que c'est dans l'instant présent que se dessine le mieux notre cuisine, au gré des produits de saison et de l'inspiration du moment, je vous invite à me faire confiance et à découvrir nos menus « Carte Blanche ». Pour ceux qui ont une envie précise, ceux qui ont peur de l'inconnu ou tout simplement ceux qui préfèrent avoir le choix, nous vous invitons à tourner la page et trouver votre bonheur dans nos menus classiques.*

*Je m'attache chaque jour à travailler avec des artisans et producteurs de qualité, parce que derrière un beau produit, se cache forcément une femme ou un homme passionné. »*  
Chef de Cuisine, Martial Roncen

**Formule 5 Petites assiettes de taille « dégustation » comprenant :**

2 Assiettes Froides

2 Assiettes Chaudes

1 Assiette Sucrée

**39,00€** TTC/ Pers

*Celles-ci sont de petites tailles afin d'en goûter plusieurs.*

*Elles sont définies le soir même par notre chef de cuisine et notre chef-sommelier en fonction des arrivages, de ses envies et des vins proposés ...*

# Les Formules Apéritifs & Vins, du Dr. Wine...

## Forfait à 11 €

Bourgogne Aligoté 2024  
Domaine Sorin Coquard  
(Blanc)  
&  
Bourgogne Côte  
d'Auxerre 2024 Domaine  
Sorin Coquard (Rouge)

## Forfait à 18€

Crémant de Bourgogne,  
Brut, Vitteaut Alberti  
&  
Bourgogne Aligoté 2024  
Domaine Sorin Coquard  
(Blanc)  
&  
Bourgogne Côte  
d'Auxerre 2024 Domaine  
Sorin Coquard (Rouge)

## Forfait à 24€

Crémant de Bourgogne,  
Brut, Vitteaut Alberti  
&  
Chablis « Per Aspera »  
2023 Charly Nicole (Blanc)  
&  
Bourgogne « Cuvée de  
Nobles Souches » 2023  
Domaine Collotte Sur  
Marsannay  
(Rouge)

## Forfait à 30€

Crémant de Bourgogne,  
Brut, Vitteaut Alberti  
&  
Saint-Véran « Vieilles  
Vignes » 2024  
Domaine Chardigny  
(Blanc)  
&  
Chorey-Les-Beaune 2024  
Domaine Maillard Père &  
Fils (Rouge)

## Forfait Sur-Mesure

Possibilité de vous créer  
un forfait boissons sur  
mesure en fonction de  
vos goûts, de votre  
budget.

Notre cave proposant  
plus de 750 références de  
vins de Bourgogne, de  
France et du Monde,  
faites appel à notre aide  
et nos conseils  
expérimentés afin de  
répondre à vos  
demandes particulières.

*Nos Boissons sont servies à  
raison d'un verre par  
personne et par  
références*

*L'abus d'alcool est  
dangereux pour la santé*

*Les Millésimes sont  
susceptibles d'être  
modifiés*

*Sachez consommer avec  
modération*

# L' Atelier dégustation



À partir de 6 personnes, sous réserve de disponibilités.

## Découvertes Bourguignonnes

20€

*Prenez le temps de comprendre les bases pour apprécier la valeur des vins de Bourgogne:*

### *Vins Blancs:*

- Bourgogne Aligoté 2024 *Domaine Sorin Coquard* 6cl
- Chablis "Per Aspera" 2023 *Domaine Charly Nicolle* 6cl

### *Vins Rouges:*

- Bourgogne Côte d'Auxerre 2024 *Domaine Sorin Coquard* 6cl
- Bourgogne Pinot Noir "Nobles Souches" 2023 *Domaine Collote* 6cl
- Chorey-Les-Beaune 2024 *Domaine Maillard Père & Fils* 6cl

## Amateurs des climats

30€

*Dégustez et comparez les différents climats, terroirs et vinifications en Bourgogne :*

### *Vins Blancs:*

- Chablis 1er Cru "Les Fourneaux" 2022/23 *Domaine Charly Nicole* 6cl
- Chorey-Les-Beaune 2024 *Domaine Maillard Père & Fils* 6cl

### *Vins Rouges:*

- Bourgogne Dr,Wine "Roncevie" 2022 *Domaine Arlaud Père & Fils* 6cl
- Marsannay "Les Boivins " 2023 *Domaine Collotte* 6cl
- Beaune 2023/24 *Domaine Maillard Père & Fils* 6cl

## Sur-Mesure

*Faites appel à notre chef-sommelier pour vous élaborer une dégustation sur mesure en fonction de vos envies de dégustation et de votre budget.*

*Ex: Régions Viticoles, Grands Crus, Vignerons, Biodynamie...*

Planches de charcuteries/fromages en accompagnement définies en fonction de la dégustation: 5€/pers, (1 planche/5 pers)