

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

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

Gravelax de Saumon, Tartare de Betteraves,
Pommes & Framboises 12.00

« Avocado Toast », Grenade, Feta & Curcuma
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, Aneth & Sésame, Houmous 12.00

Arancini Tomates, Mozzarella & Basilic,
Concassé de Tomates 11.50

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

Ravioles de Ricotta aux Herbes Fraîches, Sauce Arrabbiata
12.50

Wok de Porc Caramélisé au Sésame,
Nouilles & Légumes Sautés 13.00

Poulet Laqué au Soja, Jus Doux aux Cacahuètes
& Riz Basmati Sauté 12.00

Polpette de Bœuf aux Aubergines, Coulis de Tomates 12.50

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

Verrine de Fraises, Basilic
& Mascarpone 8.50

Moelleux au Chocolat, Crème
Anglaise 8.50

« Finger »,
Barre Cookie, Chocolat & Caramel
8.50

Baba au Rhum, Chantilly Vanille 9.00

Profiterole, Mousse Praliné, Sauce
Chocolat & Glace Vanille 8.50

Dessert du Jour
(Voir Formules du Soir) 8.50

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,
Epoisses, 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 23.00

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 27.00

La Burratta Pesto, Poivre, Sel de Guérande & Toasts 21.00

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

Roasted Coliflower Tacos with Honey, Cream Cheese & Pistachio Sauce 10.50

Salmon Gravelax, Beetroot, Apple & Raspberry Tartare 12.00

« Avocado Toast », Pomegranate, Feta & Turmeric 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, Dill & Sesame, Hummus 12.00

Tomato, Mozzarella & Basil Arancini, Crushed Tomatoes 11.50

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

Ricotta Ravioli with Fresh Herbs, Arrabbiata Sauce 12.50

Sesame Caramelized Pork Wok with Noodles & Stir-Fried Vegetables 13.00

Soy-Glazed Chicken, Peanut Juice, Fried Basmati Rice 12.00

Beef Polpette with Eggplant, Tomato & Basil 12.50

Traditional Beef Bourguignon, Mashed Potatoes 12.00

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

Our Sweets

Strawberry, Basil & Mascarpone Verrine 8.50

Chocolate Fondant & Crème Anglaise 8.50

« Finger », Cookie, Chocolate & Caramel Bar 8.50

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 8.50

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 23.00

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 27.00

La Burratta Pesto, Pepper and Guérande Salt With Toasts 21.00

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 sommeliers est à votre disposition pour vous suggérer des vins.