

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

Soupe de Tomates Andalouse « Salmorejo »
7.50€

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

Carpaccio de Saumon, Avocat
& Pamplemousse 12.50

Vitello Tonato, Câpres & Jeunes Pousses de
Roquette 14.00

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 au Sésame, Tartare de Betteraves,
Pommes & Framboises 12.00

Arancini Tomates, Mozzarella & Basilic,
Concassé de Tomates 11.50

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

Cannelloni à la Ricotta aux Herbes Fraîches,
Coulis de Tomates 12.50

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

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

Brochette de Persillé de Bœuf, Sauce Chimichurri & Houmous
14.50

Bœuf Bourguignon Traditionnel,
Purée de Pommes de Terre 12.00

Magret de Canard Cuit Sur Peau, Jus aux Griottes
& Gratin Dauphinois 12.50

Nos Desserts

Verrine de Fraises, Basilic
& Mascarpone 8.50

Financier aux Abricots Rôtis au
Romarin, Chantilly au Miel 8.50

« Finger »,
Barre Cookie, Chocolat & Caramel
8.50

Banana Bread, Crème Vanille
& Caramel 8.50

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,
Époisses, Pain d'Épices, Pâte de Fruit de Cassis 22.00

L'Ibérique Jambon Ibérique, Lomo, Manchego, Pequillos, Pan Con Tomato,
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
- Andalousian Tomato Soup « Salmorejo » 7.50€
- Roasted Coliflower Tacos with Honey, Cream Cheese & Pistachio Sauce 10.50
- Salmon Carpaccio, Avocado & Grapefruit 12.50
- Vitello Tonato, Rocket Sprouts & Capers 14.00
- 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, Beetroot, Apple & Raspberry Tartare 12.00
- Tomato, Mozzarella & Basil Arancini, Crushed Tomatoes 11.50
- Poached Egg, Epoisses Cheese Cream, Mouillette & Mashed Potatoes 9.50
- Fresh Herbs & Ricotta Cannelloni, Tomato Sauce 12.50
- Soja Caramelized Pork Wok with Noodles & Stir-Fried Vegetables 13.00
- Honey-Glazed Chicken, Peanuts Juice, Fried Basmati Rice 12.00
- Marbled Beef Skewer, Chimichurri Sauce & Hummus 14.50
- Traditional Beef Bourguignon, Mashed Potatoes 12.00
- Duck Breast Cooked on Skin, Morello Cherries Juice & Gratin Dauphinois 12.50

Our Sweets

- Strawberry, Basil & Mascarpone Verrine 8.50
- Financier With Rosemary-Roasted Apricots, Honey Chantilly 8.50
- « Finger », Cookie, Chocolate & Caramel Bar 8.50
- Banana Bread, Vanilla Cream & Caramel 8.50
- 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 | Doctor's Terrine Daily Terrine with Toast, Mustard Mousse and Gherkins Small 15.00 Large 20.00 |
| Spanish Iberico Spanish Ham, Lomo, Manchego Cheese, Piquillos Peppers, Tomato Bread 23.00 | Country Platter Assorted Charcuteries or Cheeses or Mixed Small 18.00 Large 27.00 |
| Can of Sardines Sardines du Moment, Toasts, Lemon Chantilly & Butter 13.00 | 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 sommelières est à votre disposition pour vous suggérer des vins.