



VOTRE
ÉVÈNEMENT



Brochure Évènementielle

Automne-Hiver 2024

« 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.

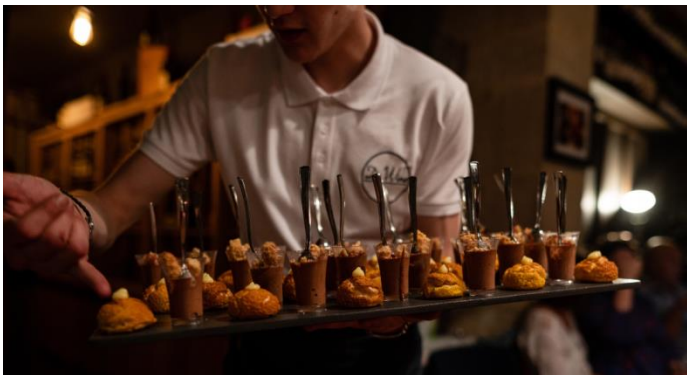
Il assume la gastronomie & le style français, ré-enchanté les classiques. Juste la noblesse des produits comme une modernité.

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.

Un bar à vins haut-de-gamme : plus de 300 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, thèse de médecine, ...

Menu

BOURGUIGNON

à 31 €

Œuf 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, Crème Aigrelette à
l'Aneth, Carpaccio de Betteraves & Pickles

Ou

Tchoutchouka,
Poêlée de Tomates & Poivrons aux Epices,
Œuf Poché

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

Ou

Involtini Braisée de Volaille Farcie Mozzarella &
Pesto, Jus Brun de Cuisson
& Polenta Crémeuse

Brioche Perdue, Pomme Confitée au
Caramel de Cidre, Glace Caramel

Ou

« Comme Un Snickers »
Barre Croquante Chocolat, Caramel
& Cacahuètes

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 Moutarde,
Pickles & Mesclun

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

Ou

Magret Canard Rôti, Jus au Cassis, Gratin
Dauphinois & Légumes Glacés

Du Marché

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 28,00€ 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 38,00€ TTC/pers

-Gougères au Comté

- Crème de Courge, 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

37,00€ TTC/ Pers

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

Elles sont définies le soir même pas 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 2022
Domaine Sorin Coquard
(Blanc)
&
Bourgogne Côte
d'Auxerre 2022 *Domaine
Sorin Coquard*(Rouge)

Forfait à 17€

Crémant de Bourgogne,
Brut, Maison Vitteaut-
Alberti
&
Bourgogne Aligoté 2022
Domaine Sorin Coquard
(Blanc)
&
Bourgogne Côte
d'Auxerre 2022 *Domaine
Sorin Coquard*(Rouge)

Forfait à 24€

Crémant de Bourgogne ,
Brut, Maison Vitteaut-
Alberti
&
Chablis « Per Aspera »
2022 Charly Nicole(Blanc)
&
Bourgogne « Cuvée de
Nobles Souches »» 2023
Domaine Collotte Sur
Marsannay
(Rouge)

Forfait à 30€

Crémant de Bourgogne
, Brut, Maison Vitteaut-
Alberti
&
Saint-Véran « Vieilles
Vignes » 2023
Domaine Chardigny
(Blanc)
&
Chorey-Les-Beaune
2021/22
Domaine
Maillard(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 2022 *Domaine Sorin Coquard* 6cl
- Chablis "Per Aspera" 2022 *Domaine Charly Nicolle* 6cl

Vins Rouges:

- Bourgogne Côte d'Auxerre 2022 *Domaine Sorin Coquard* 6cl
- Bourgogne Pinot Noir "Nobles Souches" 2023 *Domaine Collote* 6cl
- Marsannay "Les Boivins" 2022 *Domaine Collote* 6cl

Amateurs des climats

30€

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

Vins Blancs:

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

Vins Rouges:

- Bourgogne Dr,Wine "Roncevie" 2021 *Domaine Arlaud Père & Fils* 6cl
- Savigny-Les-Beaune 2021 *Domaine Arnoux Père & Fils* 6cl
- Beaune 2022 *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)