

## Nos 'Apéritifs'

En préambule à vos Repas

### Une Consommation

Apéritif Dijonnais : Aligoté et Crème de Cassis 8 €

Crémant de Bourgogne et Crémant cassis 13 €

Champagne Lallier et Kir Royal 19 €

~

Tous nos Apéritifs sont accompagnés  
de Feuilletés ou Gougères (2 pièces par personne)

Vous pouvez aussi envisager  
des canapés supplémentaires - 3 Pièces 8 €

## Nos 'Cocktails apéritifs'

3 pièces – 8 € / 8 pièces – 21 € / 15 pièces – 39 €

## Notre 'Cocktail dinatoire' / Bouchées gourmandes

15 pièces + Plateau de fromages - 57 €

(sélection de 5 pièces salées froides, 5 pièces salées chaudes,  
Plateau de fromages, 5 pièces sucrées)

**A partir de 20 personnes**

**Sélectionnez les pièces de votre choix ou laissez-vous guider par le Chef**

### Salées Froides

Tartelette Tomate confite, féta, chorizo Bellota  
Pâté croûte forestier, volaille fermière, pickles  
Mille-feuille foie gras, cassis, poussière d'épices  
Gaspacho de légumes, crumble parmesan, sésame noir  
Thon rouge mariné, salade d'herbes fraîches  
Cube de Jambon persillé, moutarde cassis, moutarderie Fallot  
Gougère craquelin, Epoisses de Bourgogne crémeux  
Club sandwich, soprasade cochon noir, huile d'olive  
Maki de saumon, concombre et takuan  
Rillettes de truite fumée, sablé krispy, bille de Yuzu

### Salées Chaudes

Tartelette Epoisses de Bourgogne, pignon de pin, raisin  
Croque Monsieur, jambon de pays, Comté 18 mois  
Cromesquis de chèvre frais infusé thym citron  
Volaille fermière marinée gingembre soja, en beignet  
Paleron de boeuf basse température, jeunes oignons  
Escargot de Bourgogne, tomate confite, persillade  
Dorade croustillante, cheveux d'ange, olive noire  
Crevette, basilic en tempura, zeste de citron vert

### Sucrées

Chouquette vanille, coeur caramel beurre salé  
Financier noisette, croquant chocolat 70%  
Tartelette fraise rhubarbe  
Macaron de saison  
Cannelé  
Club sandwich fruit rouge, vanille de Madagascar  
Tarte aux pommes, infusion de poivre de Sichuan  
Entremet crémeux fraise, framboise, vanille Madagascar  
Pana cotta coco, fraise confite menthe poivrée

## Menu 'Caprices & Plaisirs'

41 € un plat + un dessert / 48 € une entrée + un plat + un dessert (*café inclus*)

**Choix unique pour l'ensemble des convives d'une entrée, d'un plat et d'un dessert**

Amuse-bouche +6€

### Les Entrées

Tartare de Bar comme un ceviche citron vert  
Tartelette chèvre frais, minestrone de légumes, coulis de tomate  
Oeuf Parfait, crémeux de petits pois, éclats de ricotta, huile de truffe  
Foie gras de canard, Sangria blanche, pain aux fruits (+5€)  
Gravelax de saumon, crème aigrette, aubergine grillée  
Salade de tofu grillé, pousses d'épinard, cacahuète, vinaigrette gingembre  
Asperge Blanche, fondante, grillée, crue, chorizo Bellota  
Ravioles de légumes, bouillon Thaï épicé

### Les Poissons

Filet de Dorade, jeune poireau confit, sauce vierge  
Saumon grillé en croûte d'herbes, patate douce rôtie  
Cabillaud poché au court bouillon, jeune carotte, mayonnaise aioli  
Coquilles Saint Jacques, risotto légumes printaniers (+8€)  
Lasagnes de légumes confits, pesto vert, herbes fraîches

### Les Viandes

Filet de boeuf, jus réduit aux truffes, asperges fondantes (+8€)  
Quasi de veau, tomate confite, câpres, pommes de terre rissolées  
Filet de canette, framboise, cassis, polenta croustillante  
Agneau de 7h au thym, pressée de courgette, aubergine, tomate  
Cuisse de volaille fermière, Epoisses de Bourgogne, pressée de pommes de terre  
Paleron de boeuf cuit à basse température, comme un pot au feu

### Les Fromages +13€

Trois fromages affinés, chutney, miel de notre région

### Les Desserts

Entremet au chocolat lait, caramel chouchois noisette  
Galette Cheese cake, coeur framboise, infusion hibiscus  
Éclair chocolat Dulcey, praliné pécan,  
Finger, tige de rhubarbe confite, sirop verveine  
Club sandwich framboise, crémeux pistache, pistache croquante  
Bergamote, sésame noir, financier crousti blanc  
Tartelette aux pommes, crémeux vanille de Madagascar fumé, gel épicé

## Vins

Sélection de notre sommelier / 2 verres par personne / prix par personne

### Forfait Supérieur - 18 €

Chardonnay, La Cave d'Aze

Bourgogne « Vieilles Vignes » de Pinot Noir, A. Bichot

### Forfait Prémium - 22 €

Hautes Côtes de Nuits, Domaine Nuiton Beaunoy

Hautes Côtes de Beaune, A. Bichot

### Forfait Prestige - 30 €

Saint Aubin 1<sup>er</sup> cru, D. Mazilly

Mercrey 1<sup>er</sup> cru Clos L'évêque, Château de Chamirey

## La Descente de cave

### Blanc

Chardonnay, La Cave d'Aze	29 €
Hautes Côtes de Nuits, Domaine Nuiton Beaunoy	46 €
Pouilly Vinzelles, Cave des Grands Crus Blancs	45 €
Saint Véran, Giroud	45 €
Chablis, A. Bichot	49 €

### Rouge

Bourgogne « Vieilles Vignes de Pinot Noir », A. Bichot	34 €
Mâcon, La Cave d'Aze	36 €
Hautes Côtes de Beaune, A. Bichot	41 €
Bourgogne Pinot Noir « Secret de Famille », A. Bichot	44 €
Hautes Côtes de Nuits « Les Dames Huguettes », A. Bichot	45 €
Santenay, Albert Bichot	49 €

### Champagne, Crémant, Sans Alcool

Champagne Lallier	90 €
Crémant, Picamelot	46 €
Softs (jus de fruits, Coca Cola, Fuzetea)	12 €
Eau minérale (litre)	6 €
Café	3.50 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Loi N° 9132 Art L.3342- 1 et Art L.3342- 3 du code de la Santé Publique*

*Document non contractuel. Tarifs susceptibles de modification*

## Encore plus...

**Brunch 58€** à partir de 20 personnes (+ 200€ au total général si moins de 20 pers.)

**Buffet 52€** à partir de 20 personnes (+ 200€ au total général si moins de 20 pers.)

## Gâteaux d'anniversaire 13€

Entremet Chocolat Valrhona, snickers cacahuète  
Crèmeux exotique, mangue, fruit de la passion, gel épicé  
Entremet fraise, rhubarbe confite, sirop verveine

## Pause d'accueil 7€

Café, thé, jus de fruits / viennoiserie (1 pièce par personne)

## Pause gourmande 12€

Café, thé, jus de fruits  
Corbeille de fruits entiers  
Pâtisserie – 2 pièces par personne (cookies, financier, part de cake...)

## A noter

**\*Menu commun pour l'ensemble des convives**

**\*\*Toute modification le jour de la manifestation entraînera un supplément de :  
15 € par entrée et par dessert / 30€ par plat**

Confirmation du choix de menu et du nombre de personnes définitif à J-10

**\*\*\*Dans le cas où nous n'aurions pas de confirmation du choix de menu à J-10,  
le menu sera au choix du chef et ne pourra pas être modifié**

Dans le cas d'un invité supplémentaire le jour de la manifestation, le chef ne garantit pas que le menu sera le même que le menu choisi

Tout changement après J-10 entrainera la facturation des éléments confirmés

Service après 16h et/ou minuit : 50 € par heure et serveur (toute heure commencée est due)