

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 (2pièces par personne)

Vous pouvez aussi envisager
des canapés supplémentaires - 3 Pièces 7 €

*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

Nos 'Cocktails'

3 pièces – 7 € / 8 pièces – 16 € / 15 pièces – 30 €

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

Salées Froides

Cake truffe de Bourgogne
Pâté en croûte forestier, volaille fermière
Choux, rillettes de saumon, gel citron vert
Maki omelette, concombre, takuan (végétarien)
Cube de jambon persillé, câpre
Mousse de foie gras de canard, confiture de cassis, poivre de Sichuan
Rillettes de cochon, sobrasada, club sandwich
Tataki de bœuf, chips d'ail
Gougère craquelin sésame noir, Brillat-Savarin
Volaille en chaud-froid, pickles d'oignon rouge

Salées Chaudes

Bar en croquette, tapenade d'olive noire
Pignon de volaille fermière, gingembre, soja
Croque truffe (supplément 5 €)
Crevette en tempura, yuzu
Poitrine de cochon confite, piquillos
Crème de potimarron, thon grillé mariné
Cassiolette d'escargots, ail confit
Velouté de châtaignes, noisettes, mascarpone fumé

Sucrées

Chouquette vanille, cœur caramel beurre salé
Tartelette amande, coing, vanille
Macarons aux épices
Cannelés, crème épicée
Financier sésame noir, crémeux yuzu
Club sandwich marron, clémentine
Roulé noisette, carambar, chocolat

Cocktail Dinatoire

57 €, café inclus

(à partir de 20 personnes)

- Prévoir un coût de 200 € pour une prestation de moins de 20 personnes -

5 pièces froides

Saumon gravlax, betterave acidulée
Jambon ibérico Bellota tranché
Tataki de thon, chips d'ail, caramel soja
Galantine de volaille, chutney céleri
Tranche de pain d'épices, foie gras, chutney de pruneaux

5 pièces chaudes

Magret de canard, pruneaux, pomme, thé
Aiguillettes de dorade, purée de fenouil caramélisé à l'orange
Parmentier de joue de bœuf, Pinot noir
Raviole de crevette, bouillon coco gingembre
Royale de cèpes, champignons forestiers, noisettes

Fromage

La boîte de 3 fromages affinés chutney pomme, pruneau

5 pièces sucrées

Finger exotique, mangue, passion, citron vert
Tartelette tatin poire, tonka
Club sandwich marron, clémentine, poivre Timut
Financier amande-noisette, pointe de chocolat, ganache
Boîte à madeleines, chocolat, café

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

- Coquilles Saint-Jacques, risotto de céleri, truffe **+8 €**
- Gravlax de saumon betterave, tofu grillé (*froid*)
- Tartelette d'escargots, ail crémeux, confit 100 % Côte-d'Or (*chaud*)
- Crème de cèpes, œuf parfait, légumes d'automne (*chaud*)
- Pâté en croûte, trompettes-de-la-mort, volaille fermière (*froid*)
- Gaufre au persil, mousse de haddock, perles citron-poivre (*froid*)
- Saumon basse température, patate douce, bouillon d'agrumes (*chaud*)
- Foie gras de canard, ratafia de Bourgogne **+8 €** (*froid*)
- Raviole de légumes, cappuccino de champignons de Paris (*chaud, végétarien*)

Les Poissons

- Cabillaud, lard de Colonnata, jus à l'huile de truffe et copeaux de truffe **+8 €**
- Filet de bar, confit de fenouil, olive noire
- Truite de Crisenon, amandes grillées, citron **100 % Côte-d'Or**
- Demi-homard bleu rôti, cappuccino de topinambour **+12 €**
- Risotto de légumes, topinambour, salsifis (*végétarien*)
- Dorade en croûte de riz sauvage, polenta croustillante

Les Viandes

- Filet de bœuf maturé, girolles et cèpes, sauce Périgueux **+10 €**
- Gigot d'agneau farci aux champignons, navet, carotte fondante
- Bœuf bourguignon, pommes rattes confites **100 % Côte-d'Or**
- Cuisse de volaille fermière, émulsion foie gras, morilles
- Filet de canette en croûte de pain d'épices, poire
- Gratin de pommes de terre truffé, cèpes (*végétarien*)
- Filet de veau, confit d'oignon, polenta crémeuse

Les Fromages +11€

- Trois fromages affinés, chutney pomme pruneaux

Les Desserts

- Snickers praliné, noisettes, gruë de cacao
- Tartelette coing, vanille, crémeux épicé
- Galet poire caramélisée, crème fouettée à la cannelle
- Finger chocolat, Carambar, confiture de lait
- Éclair Dulcey, noix de pécan, fruits de la passion
- Mont Blanc poivre de Sichuan, brindille meringuée
- Toblerone, pamplemousse, orange confite



Vins

Sélection de notre sommelier / 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

*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

La Descente de cave

Sélection de notre sommelier / Bouteille de 75 cl

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 €

Millésimes et Tarifs susceptibles de modifications

Encore plus...

Gâteaux d'anniversaire 11€

Entremet chocolat, snickers, cacahuète
Crèmeux exotique, mangue passion
Comme un opéra café vanille de Madagascar

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 entraînera la facturation des éléments confirmés

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