

LE COMPTOIR DE LA CITÉ

COMPTOIR DE DÉGUSTATION · CUISINE DE CHEFS · BAR À VINS
Dijon

Carte élaborée par le chef Kévin Julien,
sous la direction culinaire d'Eric Pras, chef triplement étoilé de la Maison Lameloise à Chagny

Pour commencer

Maison The Marcel	<i>Fougasse et tapenade d'olives Taggiasche</i>	6€
Maison Dansard	<i>Pâté en croûte</i>	9€
Maison Dansard	<i>Feuilleté escargots</i>	4€
Maison Dansard	<i>Duo de gougères Comté & Abbaye de Cîteaux</i>	8€

Entrée 11€

Gaspacho de légumes et melon, copeaux de jambon, fromage frais aux herbes

Maquereau au vin blanc, fenouil à la moutarde

Cœufs parfait et escargots, sauce meurette

Plats 15€

Poulet dans l'esprit Gaston Gérard, purée de pomme de terre et salade de haricots verts

Longe de porc, purée de pomme de terre, salade de haricots verts, citron et persil

Merlu cuit à la plancha, caviar d'aubergine, quinoa sauce vierge

Desserts 6€

Sablé breton, framboises fraîches et crème pistache

Mi-cuit chocolat-cassis et crème anglaise

Salade de fraises au yaourt et à la menthe, biscuit roulé



Le saviez-vous ? Né totalement par accident. En août 1930, Reine Geneviève Bourgogne, l'épouse du maire de Dijon Gaston Gérard, cuisine pour le célèbre critique culinaire: Curnonski. D'un geste maladroit, elle fait tomber son pot de paprika dans la cocotte où mijotait un poulet. Afin de dissimuler l'accident, elle ajoute du vin blanc et du Comté râpé puis sert le plat. Curnonski est conquis et baptise la recette du nom de son hôte.



Flashez le QR code et tentez de remporter un cadeau



Prix TTC - Service compris -



@lecomptoirdelacitedijon



03 80 41 70 16



contact@lecomptoirdelacite.fr