

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, un des Meilleur Ouvrier de France 2004

Avec l'apéritif

Fougasse et condiment du moment	6 €
Pâté en croûte Maison Dansard	9 €
Feuilleté escargots	6 €
Assiette de gougères	8 €

Entrées

11 €

Croustillant de pied de porc, salade et menthe fraîche
Crème de potimarron, salade de lentilles et saucisse de Morteau
Œuf parfait, escargots et sauce meurette

Plats

17 €

Paleron de boeuf braisé au vin rouge et crème de cassis, écrasé de pommes de terre
Filet de cabillaud aux amandes, jus d'oignon doux, écrasé de pommes de terre et pousses d'épinards
Poulet dans l'esprit Gaston Gérard, écrasé de pommes de terre

Desserts

7 €

Tarte sablée au pain d'épices, pommes et poires caramélisées
Œuf à la neige, crème anglaise à l'anis et madeleine à la praline rose
Mi-cuit chocolat-fruites rouges et crème anglaise

Assiette de fromages de nos régions

7 €

MENU

Entrée + Plat + Dessert ou fromages

32€

Prix TTC - Service compris



@lecomptoirdelacitedijon



CIGV_GUEST / Mot de passe : CIGV*2100



03 80 41 70 16



contact@lecomptoirdelacite.fr

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.