

# LE COMPTOIR DE LA CITÉ

COMPTOIR DE DÉGUSTATION · CUISINE DE CHEFS · BAR À VINS

## CARTE

Elaborée par le Chef Kévin Julien de la Table des Climats, sous la direction culinaire **d'Eric Pras \*\*\***, « Un des Meilleurs Ouvriers de France 2004 »

Hors Menu Signature\*, proposé par un chef invité



Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin – 12, Parvis de l'Unesco - 21000 - Dijon - France

[www.lecomptoirdelacite.fr](http://www.lecomptoirdelacite.fr)

  @lecomptoirdelacitedijon

📶 CIGV\_GUEST / Mot de passe : CIGV\*2100

# A partager pour l'apéro

Gougère .....	2€			
Feuilleté escargot .....	3€	Trio .....	12€	
Pâté en croûte de la Maison Dansard .....	9€			
Planches du Comptoir (Fromages <u>ou</u> Charcuteries <u>ou</u> Mixte) .....				9€

## Menus

Menu Signature\* élaboré par Yoann Chapuis, Chef du restaurant L'Ecrin à Tournus (71), 1 étoile au guide Michelin

### Entrées

Salade de tomates multicolores, embeurrée de courgettes, mousse mozzarella .....	10€
Fricassée d'escargots et seiche, soupe de poissons de roche et rouille .....	11€

#### Signature\* :

La truite marinée au citron, blanc-manger au poivre de Timut & nectar de petits pois au gin .....	14€
---	-----

Accord Vin : Mâcon-Pierreclos, Château de Pierreclos, 2022 – 6cl : 3,50€ - 12cl : 6,50€

### Plats

Suggestion du moment .....	16€
Bœuf bourguignon, gratin dauphinois traditionnel .....	17€
Filet de maigre croustillant, aubergines, poivrons confits et sauce fenouil .....	17€
Magret de canard rôti & laqué, polenta, condiment navet/moutarde et jus de persil aux noisettes .....	18€

#### Signature\* :

La pintade en suprême, pochée & rôtie, rouelle de courgettes jaunes et vertes, jus infusé à l'estragon .....	20€
--	-----

Accord Vin : Côtes Chalonnaises, La Coulée Rare, Domaine de la Luolle, 2021- 6cl : 5€ - 12cl : 9,50€

### Fromages

Assiette de fromages régionaux .....	8€
--------------------------------------	----

### Desserts

Feuilleté gaufre aux fraises crues et cuites .....	8€
Tarte sablée aux abricots rôtis, crème diplomate au pain d'épices .....	9€

#### Signature\* :

Le financier cerise & amande, crème mascarpone à la vanille de Madagascar .....	10€
---	-----

Accord Vin : Crémant de Bourgogne, Cuvée Grand Classique, Bruno Danguin- 6cl : 3,50€ - 12cl : 6,50€

#### Formules Comptoir

Entrée/Plat <u>ou</u> Plat/Fromage <u>ou</u> Plat/Dessert	24€
Entrée/Plat/Fromage <u>ou</u> Dessert	30€
Entrée/Plat/Fromage <u>et</u> Dessert	35€

#### Formules Signature\*

(Truite – Pintade – Financier)

Entrée/Plat <u>ou</u> Plat/Dessert	29€
Entrée/Plat/Dessert	39€

#### Formule Enfant (-10ans)

Plat + Dessert 12€