

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

  @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€