

*Le Gourmet
Dijon*

Carte d'Automne 2025



Nos Entrées Froides

Poissons

Tarif TTC par pers.

- Marbré de l'Océan, saumon frais, sauce ciboulette..... 11,20 €
- Terrine lieu et Saumon..... 10,60 €
- Médailillon de saumon, pesto, mousseline de Saint-Jacques, cébette..... 13,20 €
- Trilogie de poisson saumon gravlax : *rillettes de poisson, duo de cabillaud/saumon, sauce ciboulette.....* 17,00 €
- Demi-Homard, jardinière de légumes, poivre de Timut..... 19,50 €



Charcuterie

Tarif TTC par pers.

- Assiette charcuterie : Jambon persillé, terrine du chanoine, chutney et pâté croûte foie gras..... 12,60 €



Nos Entrées Chaudes :

Tarif TTC par pers.

- Croustade aux escargots de Bourgogne, sauce beurre d'ail..... 10,50 €
- Bouchée à la Reine..... 9,00 €
- Coquille St jacques, sauce nantaise..... 14,50 €
- Feuilleté veau et canard au foie gras : 4 pers..... 45,00 €
6 pers.;... 65,00 €
- Douzaine d'Escargot de Bourgogne.....;... 13,50 €



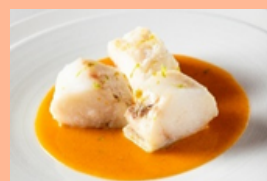


Nos Plats Chaud

Poissons

Tarif **TTC** par pers.

- Souflés de lieu et gambas, sauce safranée..... 10,60 €
- Filet de sandre sauce Epoisses..... 14,80 €
- Filet de sandre sauce Dijonnaise..... 14,20 €
- Pavé de saumon poché sauce beurre blanc..... 12,60 €
- Lotte Extra petit bateau sauce crustacée, bisque de homard 18,00 €
- Cabillaud rôti, paprika fumé, sauce safranée..... 13,00 €



Viandes

Tarif **TTC** par pers.

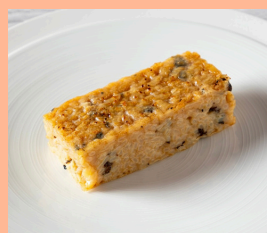
- Cuisse de poularde farcie, sauce aux morilles..... 13,80 €
- Suprême de volaille de bresse façon gaston Gérard..... 11,60 €
- Suprême de volaille farci aux champignons sauce aux morilles..... 13,80 €
- Filet de canette braisé sauce pain d'épices ou cassis..... 14,60 €
- Filet de canette braisé sauce Morilles..... 15,00 €
- Jambon en croûte :
 - sauce morilles.....(6pers : 98€/8pers : 128€)
 - sauce vin jaune.....(6pers : 86€/8pers : 112€)
- Chili con carne (250g)..... 9,80 €
- Lasagne bolognaise (300g);..... 9,80 €
- Jambon à l'os sauce forestière :..... 9,00 €



Garnitures

Tarif **TTC** par pers.

- Gratin dauphinois (pommes de terre Agata) 4.50 €
- Gratin de pommes de terre à l'Epoisses.... 4.50 €
- Forestière de champignons..... 4.50 €
- Poêlée de légumes et pommes de terre.... 4.50 €
- Soufflés aux 3 Légumes..... 4.00 €
- Risotto aux morilles et comté de Réserve.. 4.50 €
- Confit de légumes, façon ratatouille..... 4.50 €
- Pommes de terre grenaille confites..... 4.00 €



Plateau de Fromages

Tarif : **26.00 € TTC**

- Brillât-Savarin,
- Epoisses Berthaut,
- Comté de Réserve,
- Chèvre ou Reblochon
- chutney pommes/pruneaux pour 6/8p





Nos Desserts

Nos Tartes longues

Tarif : 4.50 TTC la part

- Tartes Macaronade Pommes caramel
- Tarte aux noix noisette amande et caramel beurre salé
- Tarte ganache chocolat 72%
- Tarte au 2 Citrons
- Tarte gourmande noisette/framboise/cassis
- Notre flan pâtissier vanille et fèves de Tonka
- Brownie noisette chocolat



Nos Verrines

Tarif TTC à la pers.



- Tiramisu café et praliné maison..... 4.50 €
- Mousse au chocolat "guanaja"..... 5.00 €

Nos Entremets

Tarif TTC à la pers.

- **Madagascar vanille** : confit de fraise et biscuit pistache..... 4.00 €
- **Duc de Bourgogne** : crémeux cassis, citron..... 4.00 €
- **Eclat noisettes** : mousse chocolat, feuilletine praliné, noisettes caramélisée..... 4.50 €
- **Ecureuil** : dacquoise noisette, caramel beurre salé mousseline pralinée..... 4.50 €

