

Menu spécial OIVV 28€

Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

Le classique Jambon Persillé Maison,
Crème à la Moutarde de Dijon et Pickles d'Oignons

Suprême de Volaille (France), façon "Gaston Gérard",
Fine Mousseline de Pommes de Terre

Finger Anis de Flavigny,
Cassis et Pain d'Epices



La ville de Dijon accueille cette année le 45ème Congrès de l'OIVV et l'inauguration ce Samedi du nouveau siège de l'OIVV, à l'hôtel Bouchu d'Esterno. Nous fêterons les 100 ans de l'organisation et c'est pour cette raison que nous avons choisi de les mettre à l'honneur en proposant ce menu spécial du 14 au 18 Octobre

MENU IMAGE DE SAISON 39€

Le Nuage de Patates Douces Violettes, Coulis de Kalamansi,
Croustillant d'Oignons, Céréales au Cajun

ou

Le Velouté de Butternut, Eclats de Marrons Caramélisés
Crème de Bresse et Huile de Noix

ou

Les Œufs de la Ferme du Pontot, à la Crème d'Epoisses Berthaut

Le Boudin Blanc de la Maion Bobosse, Jus au Cumin,
Fine Mousseline de Pommes de Terre à l'Ail Confit

ou

Le Médaillon de Julienne en Cuisson Douce,
Bouillon Corsé Asiatique, Blé Crémeux aux Herbes

ou

Le Tartare de Bœuf Limousin, (France) ≈ 180g, Frites Maison

La Profiterole Intensément Chocolat au Grué de Cacao

ou

La Pavlova Intensément Cassis, Sorbet du Fruit

ou

Le Dôme Crémeux Amande, Poire,
Sorbet du Fruit (Végan, sans lactose ni gluten)

LE MIDI EXPRESS 28€

Du Lundi au Vendredi pour le Déjeuner

2 plats au choix dans l'Ardoise de la Semaine

+ 1 Verre de Vin (choix du Sommelier)

ou 1 Bière Pression 25cl

ou 1/4 Eau Minérale

+ 1 Café

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

Filet de Poisson

ou Filet de Poulet

+ Sauce/Garniture au Choix

+ 1 Boisson

+ Crêpes Chocolat/Sucre/caramel

+ 2 Boules de Glaces Artisanales

Ouvert du **Lundi au Vendredi** de 12h à 13h45 et de 19h à 21h30 - Le **Samedi et Dimanche** de 12h à 14h15 et de 19h à 21h30



Menu spécial OIVV 28€

Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

The classic Homemade Parsley Ham,
Dijon Mustard Cream and Pickled Onions

Chicken Supreme (France), "Gaston Gérard" style,
Fine Potato Mousseline

Flavigny Anise Finger,
Blackcurrant and Gingerbread



The city of Dijon is hosting this year the 45th OIVV Congress and the inauguration this Saturday of the new OIVV headquarters, at the Bouchu d'Esterno Hotel. We will celebrate the 100th anniversary of the organization and that is why we have chosen to honor them by offering this special menu from October 14 to 18

MENU IMAGE DE SAISON 39€

Purple Sweet Potatoes Cloud, Kalamansi Coulis, Crispy Onions,
Cajun Cereals

or

Butternut Velouté, Caramelized Chestnut,
Bresse Cream, Walnut Oil

or

Eggs From the Farm of Pontot with Epoisses Cream,
(Croutons, Chives, Mignonette Pepper)

White Sausage from "La Maison Bobosse", Cumin Juice,
Fine Potato Mousseline with Mild Garlic

or

Medallion of Julienne Fish in Gentle Cooking,
Asian Full-Bodied Broth
with Creamy Wheat with Herbs

or

Limousin Beef Tartare, (France) ≈180grs, French Fries

Intensely Chocolate Profiterole with Cocoa

or

Almond Creamy Dome, Pear, Fruit Sorbet
(Vegan, lactose and gluten free)

or

Intensely Blackcurrant Pavlova, Fruit Sorbet

LE MIDI EXPRESS 28€

2 Choice of dishes
from the Menu Ardoise de la Semaine

+ 1 Glass of Wine

or 1 Beer 25cl

or ¼ Mineral Water

+ 1 Espresso

CHILDREN'S MENU (up to 10 years old)

Fish fillet
or Chicken Fillet

+ Sauce/Side of your choice

+ 1 Drink

+ Crêpes Chocolate/Sugar/Caramel

+ 2 Scoops of Artisanal Ice Cream

Open **Monday to Friday** from 12 p.m. to 1:45 p.m. and 7 p.m. to 9:30 p.m. - Saturday and Sunday from 12 p.m. to 2:15 p.m. and 7 p.m. to 9:30 p.m.

POUR COMMENCER

Le Velouté de Butternut, Eclats de Marrons Caramélisés, Crème de Bresse et Huile de Noix | 14€

Le Nuage de Patates Douces Violettes, Coulis de Kalamansi, Croustillant d'Oignons, Céréales au Cajun | 13€

Le Foie Gras Maison au Poivre et Cassis, Chutney de Pommes aux 4 Epices, Toast Brioché | 25€

Carpaccio de Sérieole "Ikejimé", Coulis Fruité à la Betterave, Croquant de Millets et Crème au Gingembre | 25€

La Soupe à l'Oignon de Roscoff, Pain de Campagne à l'Huile d'Ail, Emmental Gratiné | 14€

Le Risotto de Riz Vénéré et Pignons de Pin Grillés, Poêlée de Champignons de Saison | Entrée 18€ | Plat 24€

EN BOURGOGNE

Les Succulents Escargots Dijonnais d'Hervé Ménélot, En Persillade, Toast à l'Huile d'Ail noir | 23€

Les OEufs de la Ferme du Pontot :

En Meurette, Sauce au Vin Rouge, Garniture Bourguignonne (Oignons, Lardons et Champignons de Paris) | x2 - 16€ | x3 - 19€

A la Crème d'Epoisses Berthaut (Croûtons, Ciboulette et Poivre Mignonnette) | x 2 - 12€ | x3 - 15€

DE MER ET D'EAU DOUCE

Le Médaillon de Julienne en Cuisson Douce, Bouillon Corsé Asiatique | 19€

Le Merlu de Noirmoutier en Croûte Iodée, Velours de Panais, Jus au Coques et Radis Vinaigrés | 31€

La Pêche du jour, Selon Arrivage

UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

Le Boudin Blanc de la Maison Bobosse, Jus aux Cumin | 19€

Le Classique Tartare de Boeuf Limousin, (France) ≈ 180g | 19€

Le Burger aux 5 graines, Cheddar et Ketchup Fumé, Steak Haché (France), Salade, Tomates | 19€

L'Andouillette à la Fraîche de Veau « Maison Bobosse », (France) ≈ 200g, Sauce Crémeuse à la Moutarde à L'Ancienne | 24€

La Côte de Veau Rôtie au Beurre Safrané, Jus au Miso ≈ 200g (UE) | 30€

L'Emblématique Volaille de Bresse AOP à la Crème, (France) | 34€ Supplément Morilles (+8€)

La Cuisse de Volaille de Bresse Confite, Jus Anisé | 27€

La Pièce du Boucher ≈ 200g (France), Sauce au Choix

Ces Plats Sont Servis avec Un Accompagnement de Votre Choix

Un Accompagnement au Choix (+5€ par garniture supplémentaire)

-Blé Crémeux aux Herbes

-Courge Spaghetti au Miel de Fleur

-Frites Maison

-Fine Mousseline de Pommes de Terre à l'Ail Confit

-Salade Verte et Vinaigrette à la Moutarde de Dijon

Nos sauces Maison:

Sauce Moutarde à l'Ancienne | Sauce à L'Epoisses Berthaut (+3€)

Sauce Meurette (+5€) | Sauce Crémeuse aux Morilles (+8€)

Sauces Froides:

Béarnaise | Mayonnaise | Ketchup | Tartare

LES FROMAGES

Faisselle : Nature ou Coulis de Fruits Rouges ou Ail et Fines Herbes | 6€

Sélection de Fromages Affinés « Alain Hess », Chutney de Fruits, Trou du Cru, Brillat Savarin, Délice de Pommard au Son de Moutarde, Comté du Jura | 13€

LES DESSERTS

Toutes nos pâtisseries, glaces et sorbets sont « Faits Maison »

Dôme Crémeux Amande, Poire, Sorbet du Fruit (Végan, sans lactose ni gluten) | 11€

La Profiterole, Intensément Chocolat au Grué de Cacao | 11€

La Pavlova Intensément Cassis, Sorbet du Fruit | 11€

La Fraîcheur d'Agrumes, Madeleine, Sorbet Citron | 11€

Le Café Gourmand | 13€

Glaces : Vanille, Yaourt, Café, Chocolat
Sorbets : Cassis, Framboise, Citron, Poire

x1 Boule 3,5€ | x2 boules 6,5€ | x3 boules 10€

TO START

Butternut Velouté, Caramelized Chestnut, Bresse Cream, Walnut Oil | 14€

Purple Sweet Potatoes Cloud, Kalamansi Coulis, Crispy Onions, Cajun Cereals | 12€

Homemade Foie Gras with pepper and Blackcurrant, Apple Chutney with 4 Spices, Brioche French Toast | 25€

Roscoff's Onions Soup, Country Bread with Garlic Oil, Emmental Cheese | 14€

Amberjack "Ikejimé" in Carpaccio, Fruit Coulis with Beetroot, Crunchy Millet and Cream of Ginger | 25€

Revered Rice Risotto, Grilled Pine Nuts, Pan-fried of Seasonal Mushrooms
| Starter 18€ | Main Dish 24€

BURGUNDY

Hervé Ménelot's Dijon Snails in Parsley, Garlic Oil Toasts | 23€

Eggs From the Farm of Pontot

In Meurette, Poached Eggs, Red Wine Sauce (Onion, Bacon and Mushroom)
x2 - 16€ | x3 - 19€

With Berthaut Epoisses Cream, (Croutons, Chives, Mignonette Pepper)
| x2 - 12€ | x3 - 15€

SEA AND FRESH WATER

Medallion of Julienne Fish in Gentle Cooking, Asian Full-Bodied Broth | 19€

Hake from Noirmoutier in Iodine Crust, Velvet of Parsnip, Cockles Juice and Radish with Vinegar | 31€

Fish of the Day (Depending on Arrivals)

A CRAVING FOR GOOD MEAT

White Sausage from "La Maison Bobosse", Cumin Juice | 19€

Limousin Beef Tartare, (France) ≈ 180grs | 19€

The 5 Seed Burger, Minced Steak (France) ≈ 160g, Cheddar, Salad, Tomato and Smoked Ketchup | 19€

Andouillette with Veal Gut "Maison Bobosse", (France) ≈ 200grs, Creamy Mustard Sauce | 24€

Veal Chop with Safron Butter, Miso Juice ≈ 200grs(EU) | 30€

Bresse Poultry Supreme AOP in a Creamy Sauce, (France), Morels supplement (+8€) | 34€

Confit of Bresse Poultry Leg, Aniseed juice | 27€

Butcher's Piece (France) ≈ 200grs, Sauce of your choice

Served with One Side Of Your Choice

A choice of support (+5€ per additional topping)

-Creamy Wheat with Herbs

-Spaghetti squash

-French Fries

-Fine Potatoes Mousseline with Confit Garlic

-Green Salad with Dijon Mustard Vinaigrette

Homemade Sauces:

Old-Fashioned Mustard Cream | Meurette Sauce (+5€)
Epoisses Sauce (+3€) | Creamy Morels Mushrooms (+8€)

Cold Sauces:

Béarnaise | Mayonnaise | Ketchup | Tartare

CHEESES

Cottage Cheese: Plain or Red Fruit Coulis or Garlic and Fine Herbs | 6€

Selection of "Alain Hess" Mature Cheeses, Fruit Chutney, Trou du Cru, Brillat Savarin, Délice de Pommard with Mustard Bran and Comté (Jura) | 13€

DESSERTS

Citrus Freshness, Madeleine, Lemon Sorbet | 11€

Almond Creamy Dome, Pear, Fruit Sorbet (Vegan, lactose and gluten free) | 11€

Intensely Chocolate Profiterole with Cocoa | 11€

Intensely Blackcurrant Pavlova, Fruit Sorbet | 11€

Café Gourmand | 13€

Sorbets: Lemon, Blackcurrant, Raspberry, Pear
Ice-Cream: Vanilla, Coffee, Chocolate, Yogurt

x1 Scoop 3,5€ | x2 Scoops 6,5€ | x3 Scoops 10€