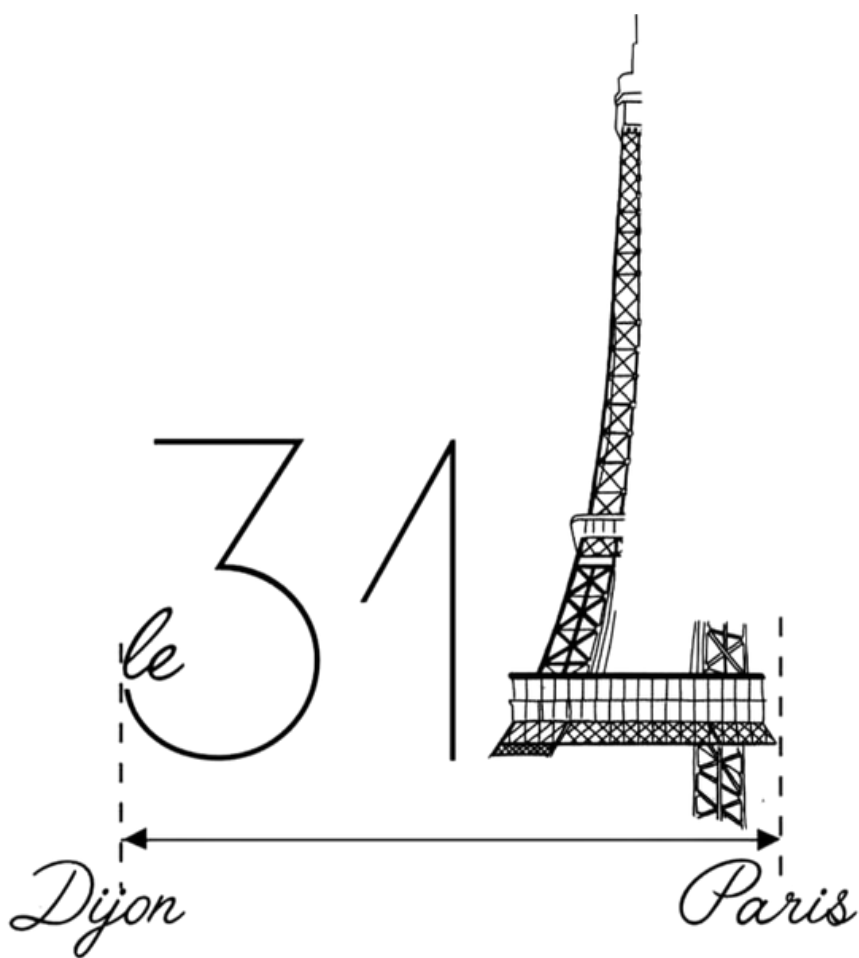


Menu



Bienvenue

Nous sommes ravis de vous accueillir au cœur de Dijon, pour une expérience culinaire authentique. Ici, tout est fait maison, avec des produits frais et de saison, afin de vous offrir des plats aussi savoureux que raffinés. Nous avons sélectionné des vins d'exception pour sublimer chaque plat et célébrer l'harmonie entre mets et vins. Installez-vous, puis laissez-nous le soin de vous faire voyager à travers les délices de notre terroir...

À PARTAGER À L'APÉRITIF

La planche du 314 29.00

Jambon persillé de Bourgogne, sélection de charcuteries tranchées par nos soins, Époisses AOP de la Maison Berthaut®, Comté AOP affiné, Brillat-Savarin IGP

🍷 Pernand-Vergelesses "Les Vignes Blanches", Domaine Maratray-Dubreuil 12cl : 12.00€ 18cl : 18.00€

Les buñuelos 10.00

Beignets frits à la Mozzarella & Pecorino, mayonnaise herbacée à la coriandre

🍷 Chardonnay "Vieilles Vignes", Maison Roche de Bellene 12cl : 6.00€ 18cl : 9.00€

Les gambas en tempura 12.00

Sauce Spicy Mayo & citron vert

🍷 Rully "Cloux Louvrier", Domaine Duvernay 12cl : 8.50€ 18cl : 12.50€

La tartinade de chèvre frais aux figues & abricots rôtis 9.00

🍷 Saint Véran "Saint-Claude", Vignerons des Terres Secrètes 12cl : 6.50€ 18cl : 9.50€



LES ENTRÉES

Les 6 escargots de Bourgogne au beurre persillé 8.50

🍷 Bourgogne Aligoté, Domaine Rochebin 12cl 4.50€ 18cl : 6.50€

Le duo d'œufs parfaits en Meurette & chips de lard 10.00

🍷 Côteaux Bourguignons, Domaine Doudet-Naudin 12cl : 5.50€ 18cl : 7.50€

Le duo d'œufs parfaits à l'Époisses AOP de la Maison Berthaut® 10.00

🍷 Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Dubois et fils 12cl : 8.00€ 18cl : 12.00€

Le tartare de melon charentais & pastèque, jambon Serrano 11.00

Pesto au basilic

🍷 Saint Véran "Saint-Claude", Vignerons des Terres Secrètes 12cl : 6.50€ 18cl : 9.50€

Le tartare de saumon Bømlo qualité Ikejime 12.00

Avocat, pommes Granny Smith et sauce Ponzu Yuzu

🍷 Rully "Cloux Louvrier", Domaine Duvernay 12cl : 8.50€ 18cl : 12.50€

Le foie gras de canard Origine France 19.00

Déclinaisons autour de la cerise et brioche au beurre

🍷 Côtes de Gascogne moelleux IGP « Charmes Colombelle » 12cl : 5.50€ 18cl : 8.00€

LES POISSONS

Le filet de bar grillé à la plancha 24.00

Confit de légumes d'été à l'origan, pulpe de tomate, copeaux de parmesan et roquette

🍷 Pernand-Vergelesses "Les Vignes Blanches", Domaine Maratray-Dubreuil 12cl : 12.00€ 18cl : 18.00€

Le filet de truite du Jura & sa crème au vin jaune d'Arbois 26.00

Tombée de pousses d'épinards. Purée de pommes de terre

🍷 Pouilly-Fuissé AOC, Domaine de La Creuze Noire 12cl : 9.50€ 18cl : 14.00€

LE VÉGÉTAL

Le confit de légumes aux saveurs méridionales & son œuf parfait 19.00

Salade de roquette, feta et copeaux de parmesan

🍷 Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc, Domaine Bonnardot 12cl : 7.00€ 18cl : 10.00€

🍷 Vin blanc 🍷 Vin rouge 🍷 Vin rosé

Prix nets TTC service compris

LES VIANDES

Le bœuf Bourguignon du 314 22.00

Purée de pommes de terre

🍷 Aloxe-Corton, Domaine Maldant-Pauvelot 12cl : 13.00€ 18cl : 17.50€

Le cordon bleu de volaille au Comté et jambon cru de pays 22.00

Sauce Gaston Gérard. Purée de pommes de terre

🍷 Mercurey 1er Cru "Les Croichots", Domaine Trémeaux 12cl : 10.50€ 18cl : 15.00€

Le pavé de veau 24.00

Sauce à l'Époisses AOP de La Maison Berthaut®. Gratin dauphinois

🍷 Givry 1er cru "Champ Lalot", Domaine Michel Sarrazin & Fils 12cl : 11.50€ 18cl : 17.00€

Le filet de rumsteak en tagliata 28.00

Roquette, copeaux de parmesan, crème de balsamique. Pommes grenailles aux herbes

🍷 Nuits-Saint-Georges, Domaine Dubois et fils 12cl : 14.00€ 18cl : 21.00€

Le suprême de poulet fermier jaune aux morilles 29.00

Crème légère à l'estragon, jus de volaille. Gratin dauphinois

🍷 Mercurey 1er Cru "Les Croichots", Domaine Trémeaux 12cl : 10.50€ 18cl : 15.00€

Le burger du 314 22.00

Pain burger, Steak haché frais charolais (180gr), Époisses AOP de La Maison Berthaut®, lard, salade, mayonnaise aux herbes fraîches & graines de moutarde. Frites

🍷 Chorey-les-Beaune, Domaine Maldant-Pauvelot 12cl : 8.50€ 18cl : 12.50€

La côte de bœuf Angus à partager pour 2 pers, environ 1kg. 95.00

Sauce à l'Époisses & sauce au poivre.

Pommes grenailles aux herbes ou frites ou purée de pommes de terre

🍷 Nuits-Saint-Georges, Domaine Dubois et fils 12cl : 14.00€ 18cl : 21.00€ 75cl : 85.00€

LES ASSIETTES ESTIVALES

L'assiette fraîcheur 19.00

Melon charentais & pastèque, jambon Serrano et burrata crémeuse au pesto & basilic

🍷 Cuvée Prestige, Château Minuty, Côtes de Provence AOP 12cl : 6.50€ 18cl : 9.50€

La salade César 19.00

Lard paysan, poulet mariné, œuf parfait, salade romaine, copeaux de parmesan

🍷 Chardonnay "Vieilles Vignes", Maison Roche de Bellene 12cl : 6.00€ 18cl : 9.00€

Le tartare de bœuf charolais à l'Italienne coupé au couteau 22.00

Tomates confites, olives Kalamata, roquette, parmesan. Pommes grenailles aux herbes

🍷 Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Dubois et fils 12cl : 8.00€ 18cl : 12.00€

Le tartare de saumon Bømlø qualité Ikejime 24.00

Avocat, pommes Granny Smith et sauce Ponzu Yuzu. Pommes grenailles aux herbes

🍷 Rully "Cloux Louvrier", Domaine Duvernay 12cl : 8.50€ 18cl : 12.50€

LE MENU BOURGUIGNON DU 314 39.00

Le véritable jambon persillé de Bourgogne, moutarde à l'ancienne

OU

Les 6 escargots de Bourgogne au beurre persillé

Le bœuf Bourguignon du 314 & sa purée de pommes de terre

OU

Le filet de truite du Jura & sa crème au vin jaune d'Arbois,
tombée de pousses d'épinards et purée de pommes de terre

L'ardoise de fromages

OU

La crème brûlée aux cassis

OU

La coupe Dijonnaise

MENU ENFANT 15.00 JUSQU'À 10 ANS (DÉTAIL SUR DEMANDE)

Les desserts

10.00€

• LA CRÈME BRULÉE AUX CASSIS •

Parfumée au Grand Marnier, cassis, glace Vanille à l'infusion de gousses de Madagascar

• LA GROSSE PROFITEROLE •

Glace Vanille à l'infusion de gousses de Madagascar, sauce chocolat noir à la fleur de sel, chantilly, éclats d'amandes

• LE CHEESECAKE DU 314 •

Abricots rôtis au miel et romarin

• LE CAFÉ GOURMAND •

3 mignardises du moment, glace artisanale, expresso bio

• LA PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES •

Fraises et framboises fraîches

• LE COULANT AU CHOCOLAT NOIR •

Glace Vanille à l'infusion de gousses de Madagascar, chantilly (10' de patience)



Mas Amiel Maury Vintage 2020, parfait pour accompagner notre coulant. 12 cl : 7.00€

• L'ARDOISE DE FROMAGES •

Époisses AOP de la Maison Berthaut®, Comté AOP affiné, Brillat-Savarin IGP, cerneaux de noix et raisins **10.00€**

Les glaces et sorbets

• LA DAME BLANCHE DU "314" •

Glace Vanille à l'infusion de gousses de Madagascar, glace Chocolat noir Guanaja, meringue, sauce chocolat noir à la fleur de sel, chantilly **9.00€**

• LA COUPE DIJONNAISE •

Sorbet Cassis bio et glace Vanille à l'infusion de gousses de Madagascar, cassis fruit, crème de cassis Briottet, pain d'épices **9.00€**

• GLACES AU LAIT FRAIS OU SORBETS PLEIN FRUIT •

Recettes artisanales, la boule **3.00€**

Glace Vanille à l'infusion de gousses de Madagascar • Glace Chocolat noir Guanaja grand cru 70% de cacao • Glace à la Confiture de lait "fleur de sel de Camargue" • Glace Café expresso, 100% Arabica du Guatemala • Sorbet Citron vert, à base de jus de citron • Sorbet Cassis bio • Sorbet Framboise plein fruit

La carte des allergènes

