

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, Epoisses AOP de la maison Berthaut®, Comté AOP affiné, Brillat-Savarin IGP, beurre

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

Les Buñuelos 10.00

Beignets frits à la Mozzarella & Pecorino et 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€



LES ENTRÉES

Les 6 escargots de Bourgogne au beurre persillé 8.50

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

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

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

Le duo d'œufs parfaits à l'Epoisses AOP de la maison Berthaut® 10.00

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

Le gravlax de saumon Bømlø qualité Ikejime 13.00

Aux agrumes, cream cheese aux herbes, concombres, œufs de truite

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

Le foie gras de canard Origine France 19.00

Déclinaisons autour de la poire et brioche au beurre

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

LES POISSONS

Le filet de cabillaud, pesto et réduction iodée 24.00

Crémoux de carottes & carottes fanes glacées

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

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

Tombée de pousses d'épinards et purée de pommes de terre

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

LE VÉGÉTAL

Le risotto printanier 22.00

Petits pois, asperges vertes, fèves, feta, Pecorino, basilic

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

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 et purée de pommes de terre

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

Le pavé de veau 29.00

Sauce aux Morilles et vin jaune & gratin dauphinois

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

Le filet de rumsteak de bœuf 28.00

Sauce au poivre du Kerala flambée au Cognac & pommes grenailles aux herbes

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

Le burger du 314 22.00

Pain burger, Steak haché charolais (180gr), Epoisses, lard, mayonnaise aux herbes fraîches et graines de moutarde & frites

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

Le tomahawk de cochon 100% Côte d'Or 29.00

Environ 450gr. Sauce au Porto, pommes grenailles aux herbes et poêlée de champignons

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

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

Sauce à l'Epoisses & 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 GRANDES ASSIETTES

La Salade César du 314 19.00

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

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

Le tartare de bœuf charolais 21.00

Assaisonné par nos soins, pommes grenailles aux herbes et salade

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

Le gravlax de saumon Bømlo qualité Ikejime 25.00

Cream cheese aux herbes, concombres, 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 fromage

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 •

À la Vanille de Madagascar & chocolat blanc, pommes caramélisées, caramel au beurre salé

• LE CAFÉ GOURMAND •

3 mignardises du moment, glace artisanale, expresso bio

• LE COULANT AU CHOCOLAT NOIR •

Glace à la Confiture de lait "fleur de sel de Camargue" et praliné noisette (10' de patience)



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

• L'ARDOISE DE FROMAGES •

Epoisses 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, Chocolat 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

