Menu

Découverte du Marché

2 PLATS 26 € - 3 PLATS 31 €

Un peu

Persillé de Jarret de cochon,
Condiments et salade de saison

Ou

Crème froide de petits pois à l'huile d'amandon de pruneau, Jambon serrano en chiffonnade

Beaucoup

Noisette de cochon, Jus à la truffe,
Légumes printaniers à l'huile d'olive et romarin

Ou

Pavé de saumon cuit à la plancha,
Crème à l'oseille, Polenta au parmesan

Passionnément

Assiette de fromages

Ou

Dessert du jour

Bambino

Poisson du jour ou steak haché

Frites ou légumes

-

Boule de glace ou part de gâteau

Disponible jusqu'à 10 ans

10€

SAVOIR-FAIRE 100 % CÔTE-D'OR

Etablissement labellisé -Savoir-faire 100 % Côte-d'Or. Donner plus de visibilité aux producteurs, éleveurs, commerçants, restaurateurs, traiteurs et artisans côte-d'oriens, telle est la vocation du label. Nos plats labellisés sont suivis de la mention «100% Côte d'Or».

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

Carte 2024 - Prix nets en euros – Taxes service compris - Un menu identifiant les allergènes est disponible sur demande.