



# MENU

## DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 31€ - 3 plats 36€

### ENTRÉES

*Méli - Mélo d'avocats, volaille fermière et mangue, sauce fromage blanc curry*

*Ou*

*Cannellonis de saumon fumé au chèvre frais à la ciboulette, pousses de roquette*

### PLATS

*Escalope de veau saisie à la plancha, jus corsé à la sauge, Polenta aux endives et gratiné au parmesan*

*Ou*

*Pôelé Wok de légumes et nouilles chinoise à l'asiatique, gambas dorées à la plancha*

### FROMAGES / DESSERTS

*Chariot de fromages affinés Ou Chariot de desserts*



*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».*



*Burger par Valentin Salvan, Cuisinier au Château Bourgogne, récompensé du titre de meilleur burger Bourgogne-Franche-Comté en 2024.*

