



# MENU

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 31€ - 3 plats 36€

## ENTRÉES

*Terrine de chèvre frais aux Artichauts et Vinaigrette de tomates confites*

Ou

*Crème d'Asperges à l'orange, chips de Betterave et Truite fumée de  
Veuxhaulles-sur-Aube*

## PLATS

*Pavé d'Espadon à la plancha, coulis de Poivron rouge, pressé  
de Pommes de Terre Charlotte*

Ou

*Suprême de Pintade Fermière, sauce au Vin Jaune, Risotto au  
Parmesan et pousses d'Épinard*

## FROMAGES / DESSERTS

*Chariot de fromages 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.*

*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.*




# LA CARTE



## ENTRÉES

<i>Terrine de Foie Gras mi-cuit IGP des Landes, compotée de Fraise et Rhubarbe au Poivre de Cassis</i> .....	26
<i>Salade Printanière de Langoustines au Vinaigre de Calamansi et sel de Citron Noir</i> .....	26
<i>Emincé d'Asperges Blanches des Sables en provenance des Landes, Œufs fermiers servis coulant et Sauce Carbonnara revisitée</i> .....	18
<i>Escargots en persillade de la ferme Hélicicole de Féney</i>  .....	15€/6.....24€/12
<i>Œufs plein air de la ferme du Pontot, servi coulant dans sa version Meurette</i> .....	17
<i>Jambon Persillé artisanal de la Maison Sabatier « Médaille d'Or »</i> .....	15

## POISSONS

<i>La truite de l'Aube laquée au Miel de Mr Cachot et à la violette Pulpe de Fèves et Artichaud</i> .....	 29
<i>Médailillon de Lotte à la Plancha, Crème à la Camomille, Déclinaison de Légumes perlés à l'huile Vierge bio de Cameline</i> .....	35
<i>Filet de Bar sauvage doré sur peau, Velouté au Crémant rosé, Asperges vertes et gelée de fleur d'hibiscus</i> .....	37
<i>Poisson retour du marché</i> .....	26


## VIANDES

 <i>Burgui' Comtois   Primé au concours du meilleur burger de Bourgogne 2024   Steak Bœuf Charolais, Saucisses de Montbéliard, Cîteaux, frites</i> .....	20
<i>Ballotine de Volaille de Chevigny en Vallière, Truffe et crème de Brillat Savarin de la fromagerie Delin, Risotto Printanier</i>  .....	28
<i>Agneau Cuit en deux façon, à la plancha et confit en Samossa, Pressé de légumes épicés, Jus Corsé aux Agrumes</i> .....	35
<i>Côte de Veau Française, Jus réduit au Vinaigre de Cerises, Mousseline de Charlottes et Asperges Vertes +/-350 gr</i> .....	38
<i>Bœuf Bourguignon Charolais, déclinaison de légumes de la ferme Dubois et Oignons grelots caramélisés</i> .....	26

## VÉGÉTARIENS

<i>Risotto Arborio crémeux, Légumes printaniers perlés au l'huile bio de Cameline</i> .....	19
---	----

## FROMAGES & DESSERTS

<i>Chariot de Fromages Affinés</i> .....	13
<i>Chariot des Desserts et Entremets</i> .....	15
<i>Polenta à la Vanille du moulin Madame, Sorbet Faiselle de la Maison Delin et marmelade de fraises de Concoeur</i>  .....	9
<i>Chocolat dans tous ses Eclats: Chocolats intense 70% en 4 Textures Sablé, Crémeux, Emulsion et Tuiles</i> .....	9
<i>Assortiments de Glaces et Sorbets</i> .....	9
<i>Café Gourmand</i> .....	9

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.