MENU

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 31€ - 3 plats 36€

ENTRÉES

Asperges blanches tièdes, vinaigrette aux herbes, salpicon de citron confit

Ou

Fraicheur de crevettes tropicales, guacamole au Piment d'Espelette

PLATS

Pavé de Sandre doré, Sauce chocolat févettes et carottes printanières

Ou

Filet de canette de Bourgogne doré jus aigre-doux, déclinaison de Patate douce aux épices

FROMAGES / DESSERTS

Assiette de fromages ou Dessert du jour

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

Terrine de Foie Gras mi-cuit IGP des Landes,
compotée de Fraise et Rhubarbe au Poivre de Cassis.....25

Salade Printanière de Langoustines au Vinaigre de Calamansi et sel de Citron Noir.....20

Emincé d'Asperges Blanches des Sables en provenance des Landes,
Œufs fermiers servis coulant et Sauce Carbonnara revisitée.....19

Escargots en persillade de la ferme Hélicicole de Fénay SAVOIR-FAIRE 100% CÔTE-D'OR *.....15€/6.....24€/12*

Œufs plein air de la ferme du Pontot, servi coulant dans sa version Meurette 17

Jambon Persillé artisanal de la Maison Sabatier « Médaille d'Or » 15

POISSONS

La truite de l'Aube laquée au Miel de Mr Cachot et à la violette
Pulpe de Fèves et Artichaud ..... SAVOIR-FAIRE 100% CÔTE-D'OR *.....29*

Médaillon de Lotte à la Plancha,
Crème à la Camomille, Déclinaison de Légumes perlés à l'huile Vierge bio de Cameline.....35

Filet de Bar sauvage doré sur peau,
Velouté au Crémant rosé, Asperges vertes et gelée de fleur d'hibiscus.....37

Poisson retour du marché.....26

VIANDES

Burgui' Comtois | Primé au concours du meilleur burger de Bourgogne 2024 |
Steak Bœuf Charolais, Saucisses de Montbéliard, Cîteaux | Garniture au choix : Grenailles confites persillade ou Légumes printaniers ou Salade de saison vinaigre et moutarde.....20

Ballotine de Volaille de Chevigny en Vallière,
Truffe et crème de Brillat Savarin de la fromagerie Delin, Risotto Printanier SAVOIR-FAIRE 100% CÔTE-D'OR *.....28*

Agneau Cuit en deux façon, à la plancha et confit en Samossa,
Pressé de légumes épicés, Jus Corsé aux Agrumes 35

Côte de Veau Française,
Jus réduit au Vinaigre de Cerises, Mousseline de Charlottes et Asperges Vertes +/-350 gr.....38

Bœuf Bourguignon Charolais,
déclinaison de légumes de la ferme Dubois et Oignons grelots caramélisés 26

VÉGÉTARIENS

Risotto Arborio crémeux, Légumes printaniers perlés au l'huile bio de Camel1ne.....19

FROMAGES & DESSERTS

Chariot de Fromages Affinés.....13

Chariot des Desserts et Entremets.....15

Polenta à la Vanille du moulin Madame,
Sorbet Faiselle de la Maison Delin et marmelade de fraises de Concoeur SAVOIR-FAIRE 100% CÔTE-D'OR *.....9*

Chocolat dans tous ses Eclats:
Chocolats intense 70% en 4 Textures Sablé, Crémeux, Emulsion et Tuiles.....9

Café Gourmand.....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.