



# MENUS

## DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 26€ - 3 plats 31€

### ENTRÉES

*Œuf coulant Plein air,  
Crème aux Giroles*

ou

*Salade de Pastèque et Feta,  
Vinaigrette aux Raisins*

### PLATS

*Dos de Lieu Noir doré à la plancha,  
Epinards et Salicornes sautés,  
Vierge à la Pomme et Amandes effilées*

ou

*Filet de Canette de Bourgogne,  
Jus aigre-doux,  
Déclinaison de Carottes de saison*

## FROMAGES / DESSERTS

*Assiette de Fromages*

ou

*Dessert du Jour*



## 100% CÔTE D'OR

3 plats 49€

### ENTRÉES

*Escargots en Persillade  
de la ferme hélicicole de Féney (x6)*

ou

*Œuf plein air, servis coulants,  
Garniture Bourguignonne et sauce Meurette*

### PLATS

*Filet de Truite de l'Aube, velouté de Pêche  
Blanche et Anis de Flavigny,  
Déclinaison de Courgettes*

ou

*Médaille de Volaille de Chevigny-en-Valière  
façon Gaston Gérard,  
Déclinaison de Légumes de saison*

### DESSERTS

*Biscuit cœur coulant au Cassis de Concoeur,  
Glace au Pain d'Epices de la Ferme  
Fruitière Laforêt*

ou

*Velouté de Pêche de Vigne des vergers de  
Concoeur, Financier Pistache, Emulsion à la  
faiselle de la Maison Delin*

*(Supplément Chariot de Fromage ou Dessert +10€)*



Établissement 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.

