



MENUS

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 26€ - 3 plats 31€

ENTRÉES

Salade de mâche, Poires et roquefort,
Vinaigrette à la ciboulette

ou

Tataki de bonite, caviar d'Aubergine façon Thaï,
Vinaigrette sésame - gingembre

PLATS

Pavé de Saumon doré, sauce Matelote à la
Bourguignonne, riz basmati aux oignons

ou

Parmentier de canard confit,
jus aux figues violettes

FROMAGES / DESSERTS

Assiette de Fromages

ou

Dessert du Jour



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.

100% CÔTE D'OR

3 plats 49€

ENTRÉES

Escargots en Persillade
de la ferme hélicicole de Fénay (x6)

ou

Pâté en croûte de Cochon
de la ferme biologique "Un Groin de Paradis",
Pickles de Choux Fleurs et Oignons Rouges

PLATS

Filet de Truite de Veuxhauilles sur Aube,
en croûte de cassis et graines de courges,
Déclinaison de butternut de Varois-et-Chaignot

ou

Suprême de Volaille de Chevigny-en-Vallière,
Rôti au miel du Morvan, Jus au Pain d'épices,
Purée de Céleri et Champignons Bio de Tanay

DESSERTS

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

ou

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

(Supplément Chariot de Fromage ou Dessert +10€)

