



MENUS

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 26€ - 3 plats 31€

ENTRÉES

Salade d'abricots au parmesan, amandes effilées
et basilic, huile d'olive acidulée.

ou

Ceviche de dorade royale marinée au citron vert
crème d'avocat et granité "Bloody Mary"

PLATS

Pavé de saumon bouillon thaï à la citronnelle
Légumes de saison

ou

Noisette de mignon de cochon dorée à la
plancha, jus à la Truffe
Risotto au boulgour

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 Fénay (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

Médailillon 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 Daniel Cachot

ou

Fraise de Concoeur à la Menthe, Duo de
Crumbles aux Farines du Moulin Madame

(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.

