



MENUS

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 26€ - 3 plats 31€

ENTRÉES

Salade de Tomates d'Antan, Féta et Olives Taggiasche

ou

Tartare de Saumon à l'Estragon, Fraicheur de Radis

PLATS

Suprême de poulet Noir de Bourgogne Façon Gaston
Gérard, Polenta au comté

ou

Pavé d'Espadon doré à la Plancha sauce au curry,
Grenailles confites en persillade

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, Pesto aux Amandes et
Fines Herbes, Asperges blanches de Provence

ou

Médaille de Volaille de Chevigny en Vallière en
Chapelure D'herbes,
Crème au Vin Jaune et Persil,
Déclinaison de Légumes de Saisons

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.

