



MENUS

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 26€ - 3 plats 31€

ENTRÉES

Crème de Châtaigne et Céleri perlé à l'huile
de Noisette

ou

Tartare de Bar Mariné
au citron Vert et Poivre Vert

PLATS

Filet de Dorade Royale cuit à la Plancha, Crème à la
Moutarde Reine de Dijon,
Déclinaison de Chou

ou

Pavé de Bœuf Charolais, sauce vigneronne
purée de Pommes de Terre Charlotte fermier et crispy
d'oignons.

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

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 Veuxhailles 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€)



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.

