



MENUS

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 26€ - 3 plats 31€

ENTRÉES

Guacamole et Crevettes Tropicales au Pamplemousse
ou

Figues de Provence, Mozzarella Di Bufala au Citron
vert

PLATS

Pavé d'Espadon à la plancha, coulis de Poivron
jaune au Curry, Aubergines gratinées à la Mozzarella

ou

Suprême de Pintade fermière, jus à la Mirabelle,
riz Basmati aux fruits secs

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 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'Épices de la Ferme
Fruitière Laforêt

ou

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

(Supplément Chariot de Fromage ou Dessert +10€)

