



MENUS

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 31€ - 3 plats 36€

ENTRÉES

*Œuf coulant Plein air,
Crème aux Girolles, pousses de roquette*

ou

*Salade de Pastèque et Feta,
Vinaigrette aux Raisins*

PLATS

*Dos de Lieu Noir doré à la plancha,
Epinards et Salicornes sautés,
Vierge à la Pomme et Amandes effilées*

ou

*Filet de Canette de Bourgogne,
Jus aigre-doux,
Déclinaison de Carottes de saison*

FROMAGES / DESSERTS

Chariot de Fromages

ou

Chariot de Desserts et Entremets

100% CÔTE D'OR

3 plats 49€

ENTRÉES

*Escargots en persillade
de la ferme hélicicole de Fény (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'Epices de la Ferme
Fruitière Laforêt*

ou

*Velouté de Pêche de Vigne des vergers de
Concoeur, Financier Pistache, Emulsion à la
faiselle 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.

