



# MENUS

## DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 31€ - 3 plats 36€

### ENTRÉES

*Velouté Dubarry, salpicon de chorizo ibérique*

ou

*Gravlax de saumon Bømlø mariné aux agrumes,  
fraîcheur de légumes croquants à l'huile d'olive*

### PLATS

*Dos de cabillaud cuit à la plancha,  
coulis de piquillos et polenta aux olives*

ou

*Noisette de cochon dorée,  
fricassée de champignons et persillade, sauce à la  
Moutarde Fallot*

## 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'Épices 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.

