



MENUS

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 31€ - 3 plats 36€

ENTRÉES

*Crème de Châtaigne et Céleri perlée à l'huile
de Noisette*

ou

*Tartare de Bar Mariné
au citron Vert et Poivre Vert*

PLATS

*Filet de Dorade Royale cuite 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

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 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'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 de 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.

