



# MENUS

## DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 31€ - 3 plats 36€

### ENTRÉES

*Fraîcheur d'Asperges vertes,  
Saumon fumé et vinaigrette au Curcuma*

ou

*Blanc-manger de Chèvre frais à la Menthe, Caviar  
d'Aubergines*

### PLATS

*Filet de Sébaste, Poêlée de Fèves au Lard,  
Échalotes confites, Crème de Carottes au Thym*

ou

*Noisette de Cochon doré à la plancha,  
Sauce moutarde à l'ancienne FALLOT, Royale de  
Petits Pois*

### 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, Pesto aux amandes et  
Fines Herbes, Asperges blanches de Provence*

ou

*Médaille de Volaille de Chevigny en Vallière en  
Chapelure D'herbes,  
Crème au Vin Jaune et Persil,  
Déclinaison de Légumes de Saisons*

### DESSERTS

*Biscuit cœur coulant au cassis de Concoeur,  
Glace au pain d'épices de Daniel Cachot*

ou

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

(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.

