MENUS

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 31€ - 3 plats 36€

ENTRÉES

Salade d'abricots au parmesan, amandes effilées et basilic, huile d'olive acidulée.

ou

Ceviche de dorade royale marinée au citron vert crème d'avocat et granité "Bloody Mary"

PLATS

Pavé de saumon bouillon thaï à la citronnelle Légumes de saison

ou

Noisette de mignon de cochon doré à la plancha, jus à la Truffe Risotto aux boulgours

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

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

Médaillon 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 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.

Carafe ou verre d'eau gratuits sur demande
Prix nets en euros - Taxes et service compris - Un menu identifiant les allergènes est disponible sur demande