



MENUS

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 31€ - 3 plats 36€

ENTRÉES

Salade de Tomates d'Antan, Féta et Olives Taggiasche

ou

Tartare de Saumon à l'Estragon, Fraicheur de Radis

PLATS

*Suprême de poulet Noir de Bourgogne Façon Gaston
Gérard, Polenta au comté*

ou

*Pavé d'Espadon doré à la Plancha sauce au curry,
Grenailles confites en persillade*

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

*Médaillon 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.

