



MENUS

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 31€ - 3 plats 36€

ENTRÉES

Guacamole et Crevettes Tropicales au Pamplemousse

ou

*Figues de Provence, Mozzarella Di Bufala au Citron
vert*

PLATS

*Pavé d'Espadon à la plancha, coulis de Poivron
jaune au Curry, Aubergines gratinées à la Mozzarella*

ou

*Suprême de Pintade fermière, jus à la Mirabelle,
riz Basmati aux fruits secs*

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

*Médailillon 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'Epices de la Ferme
Fruitière Laforêt*

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.

