



# MENU

## DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

*2 plats 31€ - 3 plats 36€*

### ENTRÉES

*Nage de maquereaux au safran et fèves*

*Ou*

*Déclinaison autour du concombre : tzatzíki, gaspacho et tartare*

### PLATS

*Pavé de saumon doré à la plancha, sauce aux airelles,  
mousseline de céleri et carottes rôties au thym*

*Ou*

*Tataki de bœuf charolais, sauce aigre douce, légumes  
méditerranéens et cébette*

### FROMAGES / DESSERTS

*Chariot de fromages Ou Chariot de desserts*



*Etablissement 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. Nos plats  
labellisés sont suivis de la mention «100% Côte d'Or».*



*Burger par Valentin Salvan,  
Cuisinier au Château Bourgogne, récompensé du titre de  
meilleur burger Bourgogne-Franche-Comté en 2024.*

