

# Menu

## Découverte du Marché

2 PLATS 26 € - 3 PLATS 31 €

### Un peu

Royale de moules de bouchot,  
crèmeux de potimarron de Varois-et-Chaignot  
Ou  
Salade de lentilles vertes, salpicon de  
saucisse de Morteau, vinaigrette moutardée

### Beaucoup

Pavé de saumon doré à la plancha, crème au vin  
du Jura, écrasé de Charlotte et champignons  
Ou  
Blanquette de veau à notre façon, riz pilaf

### Passionnément

Assiette de fromages  
Ou  
Dessert du jour

### Bambino

Poisson du jour ou steak haché  
Frites ou légumes

Boule de glace ou part de gâteau

Disponible jusqu'à 10 ans

**10€**



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».

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

Carte 2022 - Prix nets en euros - Taxes service compris - Un menu identifiant les allergènes est disponible sur demande.