

Menu

Découverte du Marché

2 PLATS 31 € - 3 PLATS 36€

Un peu

Royale de moules de bouchot,
crémeux 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

Chariot de fromages
Ou
Chariot de desserts

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.