

# Menu

## Découverte du Marché

2 PLATS 31 € - 3 PLATS 36 €

### Un peu

Œuf coulant de la Ferme de Poutot,  
Lait de Maïs au piment d'Espelette  
Ou  
Crevettes tropicales,  
Endive carmine, Avocat et Pomelo

### Beaucoup

Noisette de Cochon dorée, sauce Aigre douce,  
Fricassée de Shitake et Pleurotes en Persillade  
Ou  
Pavé d'Espadon cuit à la plancha, coulis de Poivrons  
Royale de petits pois à la Menthe

### 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.