

Menu

Découverte du Marché

2 PLATS 31 € - 3 PLATS 36 €

Un peu

Brochette de gambas sauvages dorées

Menthe et coriandre

Royale à la tomate

Ou

Asperges blanches froides

Vinaigrette à la grenobloise revisitée

Beaucoup

Suprême de volaille Noire de Bourgogne

Condiments olive taggiasche et noisette

Déclinaison de courgettes de Provence

Ou

Filet de rouget-barbet cuit sur peau

Yaourt façon grec

Fenouil rôti

Passionnément

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».

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.