

# Menu

## Découverte du Marché

**2 PLATS 31 € - 3 PLATS 36 €**

### Un peu

Tartare de dorade royale aux épices douces,  
purée de brocolis

Ou

Vichyssoise d'asperges à l'anis vert

### Beaucoup

Suprême de volaille rôti, sauce à l'estragon,  
écrasé de Charlotte et légumes de saison

Ou

Pavé de cabillaud en croûte de mendiant,  
coulis de crustacés, semoule à l'orientale

### Passionnement

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.