

# La Carte

## Entrées

Escargots de Bourgogne en coquille marinés au Chablis 6 pièces .....	12
12 pièces .....	20
Jambon persillé artisanal de la Maison Sabatier « Médaille d'Or » .....	15
Œufs plein air coulants de la ferme du Pontot, version meurette [100% Côte D'Or] .....	17
Déclinaison de tomate collection, Crèmeux de mozzarella au basilic revisité .....	15
Fraicheur de melon Charentais, salpicon de fruits rouges et copeaux de jambon Ibérique .....	17
Tataki de bonite, caviar d'aubergine façon thaï Vinaigrette aigre douce .....	23

## Côte viande

Cannelloni de volaille fermière de La Grange aux volailles, chorizo Ibérique Tatin de poivrons confits [100% Côte D'Or] .....	26
Entrecôte de bœuf Angus snackée (+/-300g), sauce à la moutarde au Pinot noir, déclinaison de légumes de la ferme Dubois .....	33
Presc de porc Ibérique cuit à la plancha, jus au miel de Bourgogne et épices douces, fèves et girolles .....	28
Filet de bœuf Charolais cuit à la plancha, crème aux morilles, millefeuille de pomme de terre .....	39

## Fromages

Chariot de fromages affinés .....	12
Espuma de faisselle Delin, financier de pain d'épices Daniel Cachot [100% Côte D'Or] .....	9

## Côte Végétarien

Déclinaison de légumes fermiers et girolles Pousses végétales .....	20
--	----

## La Marée

Poisson retour du marché .....	26
Filet de truite de Veuxhaulles-sur-Aube cuit à la plancha, sauce prunes aux herbes du potager Légumes de saison [100% Côte D'Or] .....	26
Gambas sauvages dorées à la plancha Pastèque et aubergine à l'origan Jus au lait de coco .....	30
Filet de rouget barbet cuit à la plancha Fenouil confit et échalotes caramélisées Crème à l'anis de Flavigny .....	35

## Desserts

Sorbet de fraises de Concéur [100% Côte D'Or] .....	9
Chariot des desserts et entremets .....	15
Palette de trois sorbets .....	9

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.