

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.