



MENUS

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 26€ - 3 plats 31€

ENTRÉES

Oeuf plein air coulant, Fricassée de cèpes et châtaignes à l'huile de noisette

ou

Fraîcheur de crevettes, Houmous au cumin, Vinaigrette pamplemousse et Miel

PLATS

Sauté de Bœuf Bourguignon Charolais à notre façon, linguine fraîches

ou

Dos d'Eglefin Norvégien, crème à la Moutarde Fallot, Risotto au Parmesan

FROMAGES / DESSERTS

Assiette de Fromages

ou

Dessert du Jour

100% CÔTE D'OR

3 plats 49€

ENTRÉES

Escargots en persillade
de la ferme hélicicole de Féney (x6)

ou

Œufs plein air, servis coulants
Fricassée de champignons Bio de Tannay,
Sauce au Crèmeux de Bourgogne à la truffe
de la Fromagerie Delin

PLATS

Filet de Truite de l'Aube, Velouté au
Soumaintrain et Pommes caramélisées,
Textura de Butternut

ou

Paleron de Bœuf Charolais confit à la
Bourguignonne,
Pressé de Charlotte et Crispy d'oignons

DESSERTS

Biscuit cœur coulant au cassis de Concoeur,
Glace au pain d'épices de Daniel Cachot

ou

Polenta du moulin Madame à la Vanille,
Sorbet Faisselle de la maison Delin et marmelade
de Fraises de Concoeur



Établissement 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.

