



# MENUS

## DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 31€ - 3 plats 36€

### 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

Chariot de Fromages

ou

Chariot de Desserts et Entremets

## 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.

