



# MENUS

## DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 26€ - 3 plats 31€

### ENTRÉES

*Terrine de Canard à l'orange, mesclun de jeunes pousses*

ou

*Gravlax de Saumon Bomlo au kiwi et litchi, copeaux de radis croquants*

### PLATS

*Dos de cabillaud, compotée de chou frisé de la Ferme d'Auxonne Gavignet, crème au chorizo doux*

ou

*Escalope de veau, jus à la truffe et au Porto, champignons de saison et butternut*

### 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

*Œuf parfait plein air, 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, Crème Glacée au Marron et Compotée de Poire*



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.

