



MENUS

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 31€ - 3 plats 36€

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

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 Fény (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,
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.

