



# MENUS

## DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 26€ - 3 plats 31€

### ENTRÉES

*Croustillant de St Marcellin,  
Salade d'endives à l'huile de noix*

ou

*Salade de noix de pétoncle, pommes vitelotte,  
Vinaigrette marinée aux algues*

### PLATS

*Pavé d'espadon, bouillon thaï au lait de coco  
Et combawa, légumes de saison*

ou

*Bœuf bourguignon Charolais à notre façon,  
Purée de charlotte de la ferme Dubois*

## 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.

