



MENUS

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 26€ - 3 plats 31€

ENTRÉES

Velouté de chou-fleur et chorizo grillé
Pomelos et Pommes Granny Smith

ou

Tartare de Dorade Royale aux épices douces
Purée de brocolis

PLATS

Parmentier de Canard confit, jus au Porto
et Cébette

ou

Filet de Bar doré à la plancha, coulis exotique
mangue-passion
Riz safrané aux petits pois

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.

