



MENUS

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 31€ - 3 plats 36€

ENTRÉES

*Carpaccio de saumon fumé aux œufs de truite,
radis croquants, Pomme verte et sésame grillé*

ou

*Croustillant de St. Marcellin, salade d'Endives,
Vinaigrette aux Noix*

PLATS

*Noisette de mignon de Cochon, pulpe de Patate
douce et jus au Pain d'Épices*

ou

*Filet de Bar à la plancha, sauce au Chorizo doux,
Déclinaison de choux de saison*

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,
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.

