



MENUS

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 31€ - 3 plats 36€

ENTRÉES

Velouté de potiron au miel de sapin, gambas et tempura

ou

Œuf coulant plein air version Meurette

PLATS

Filet de Canette de Bourgogne, jus au cassis de Concoeur, Polenta crémeuse à la Moutarde à l'ancienne

ou

Dos de cabillaud doré, sauce barbecue, Déclinaison de Patates douces et romanesco

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.

