



MENUS

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 31€ - 3 plats 36€

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

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
, Garniture Bourguignonne et sauce maurette*

PLATS

*Filet de Truite de l'Aube, Pesto aux amandes et
Fines Herbes, Asperges blanche de Provence*

ou

*Médaille de Vollaille de Chevigny en Vallière en
Chapelures D'herbes, crème au Vin HJune et
Persil, Déclinaison de Légumes de Saisons*

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.

