



# 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.

