



MENUS

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 31€ - 3 plats 36€

ENTRÉES

Salade de lentilles vertes du Puy
Saucisse de Morteau IGP au cumin

ou

Velouté de potimarron d'Arc sur Tille,
Rillettes de cabillaud aux fines herbes

PLATS

Suprême de poulet noir de Bourgogne
façon Gaston Gérard,
Mousseline de pomme de terre de la ferme Dubois

ou

Pavé d'espardon mariné au gingembre,
Coulis de mangue citronnelle
et nouilles aux légumes

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.

