



MENUS

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 26€ - 3 plats 31€

ENTRÉES

Tataki de bonite mariné au gingembre,
Jus de tomate acidulé au poivre de Sichuan
ou

Salade de figue de Solliès, mozzarella
au citron vert, Condiment citron confit

PLATS

Mafé de Poulet au beurre de cacahuètes
Patates douces au gingembre

ou

Pavé de sandre à la plancha,
Meurette au Chardonnay
Tagliatelles de légumes d'été

FROMAGES / DESSERTS

Assiette de Fromages

ou

Dessert du Jour

100% CÔTE D'OR

3 plats 49€

ENTRÉES

Escargots en persillade
de la ferme hélicicole de Fénay (x6)

ou

Œufs plein air de la ferme du Pontot,
servis coulants version Meurette

PLATS

Filet de Truite de l'Aube,
Jus malté Goyave Framboise,
Courgettes rôties et Pickles d'Oignons

ou

Ballotine de Volaille de Chevigny-en-Vallière
façon Gaston Gérard
Polenta gratinée au Comté

DESSERTS

Sablé aux Framboises de Saulon-la-Chapelle,
Granité à l'Anis de Flavigny

ou

Polenta du moulin Madame à la Vanille,
Sorbet Faisselle de la maison Delin et marmelade
de Fraises de Concœur



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.

