



# MENUS

## DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 31€ - 3 plats 36€

### 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 estivales*

## FROMAGES / DESSERTS

*Chariot de Fromages affinés*  
ou

*Chariot de Desserts et Entremets*

## 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.

