



# MENUS

## DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 31€ - 3 plats 36€

### ENTRÉES

Tartare de truite d'Aube, petits légumes  
d'été, mousse de pamplemousse

ou

Salade grecque revisitée à notre façon

### PLATS

Noisette de cochon, Fricassé de champignons  
Forestiers,  
jus à la Moutarde Fallot

ou

Dos de Caillaud, coulis de tomates aux herbes de  
Provence et piment d'Espelette, pommes de terre  
"grenailles" et persillade

## 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 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,  
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.

