



MENU DU MARCHÉ 34€

DUO D'ASPERGES, ŒUF PARFAIT, ÉMULSION DE LIVÈCHE DE BOURGOGNE

TRUITE DE CRISENON, ARTICHAUT ET SA SAUCE FAÇON BARIGOULE
OU

BALLOTINE DE RÂBLE DE LAPIN FONDANT, BETTERAVE AU CALAMANSI, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE

TARTE AU CITRON ET SORBET SHISO

MENU VÉGÉTAL 49€

MENU TOUT AUTOUR DE PRODUITS D'ORIGINES VÉGÉTALES

TARTE AUX VARIATIONS DE CAROTTES, SORBET AUX HERBES DE JARDIN

LENTILLES NOIRES BIO DE BOURGOGNE GERMÉES, JUS DE CÈLERI ET CALAMANSI

RHUBARBE RAFRAÎCHIE À LA FRAISE, ÉCLATS DE MERINGUE ET SORBET RHUBARBE

UNE ASSIETTE DE FROMAGES EST PROPOSÉE SUR DEMANDE 10 €

MENU PLAISIR 59€

LANGOUSTINE POÊLÉE, SALADE DE PERLES DE MANIOC ET CREVETTES GRISES

LOTTE CUITE À BASSE TEMPÉRATURE, PRESSÉ D'AUBERGINE ET TOMATES
OU

FILET DE VEAU, SUCRINE BRAISÉE ET MOUSSELINE DE PETITS POIS AUX SAVEURS À LA FRANÇAISE

ASSIETTE DE 3 FROMAGES DE LA BOURGOGNE-FRANCHE COMTÉ

FRAISES MARINÉES AU THÉ VERT, MÉLISSE ET SORBET FRAISE
OU

MOUSSE AU CHOCOLAT, PRALINÉ CAZETTE® DE BOURGOGNE AUX GRAINES DE CORIANDRE, SORBET CAFÉ

20 MAI 2021 : NOS PRODUITS SONT FRAIS ET DE SAISON, DONC SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS D'UNE SEMAINE À UNE AUTRE
TOUTES NOS PRESTATIONS SONT PRIX NETS. VIANDE BOVINE, VOLAILLE, GIBIER D'ORIGINE FRANCE ET UE

[RÉSERVEZ VOTRE TABLE](#)