

# MENU 100 % CÔTE D'OR



La truite brûlée du Gaec “de l’Aube”  
en pochouse à l’anis de Flavigny,  
Poireau confit et grelots caramélisés

*Burnt trout from Gaec de L’Aube in Flavigny anise pochouse,  
Candied leek and caramelized baby pearls*



Suprême de volaille de “Mr Maret” aux écrevisses,  
frite de polenta  
et ses fèves en ragoût aux dattes et citron sel

*Mr Maret's poultry supreme with crayfish, chickpea fries  
And its beans in date stew and lemon-salt stew*



Flamousse à la poire et Brillat Savarin,  
Sauce chocolat au Ratafia et sa tuile au miel “de la Vouge”

*Pear flamousse and Brillat Savarin,  
Ratafia chocolate sauce and Vouge honey tuile*

Menu à 45 €  
Price: 45 €

## SUGGESTIONS DU CHEF

Velouté de champignons et sa fricassée à l'estragon  
oeuf poché 15€  
*Mushrooms soup with tarragon fricassee, poached egg*

Suprême de volaille snacké à la crème d'Epoisses 25€  
*Snacked poultry supreme with Epoisses cream roasted new potatoes with flat-leaf parsley*

Brioche perdue aux pommes confites,  
riz au lait à la sauce vanille et sa tuile 10€  
*French brioche with candied apples, rice pudding with vanilla sauce and tuile*

**Uniquement les vendredis soirs,  
samedis midis et soirs, et jours fériés**