

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 panisse,
et ses fèves en ragoût aux dattes et citron sel

*Mr Maret's poultry supreme with crayfish, pannisse 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 carottes
et ses moules de bouchot à l'orange,
crème légère aux 5 épices
<i>Carrot soup with orange Bouchots mussels, light 5-spice cream</i> | 14€ |
| Dos de lingue de Boulogne-Sur-Mer au jus d'arêtes,
mousseline de pommes de terre
et champignons braisés à brun
<i>Boulogne-sur-Mer ling fillet with bone juice,
potato mousseline and brown-braised mushrooms</i> | 23€ |
| Parfait glacé au Kalamansi et ses douceurs
à l'huile d'olive et ses herbes fraîches
<i>Kalamansi iced parfait and its sweets
with olive oil and fresh herbs</i> | 11€ |

Toutes nos viandes sont d'origine France & UE

En cas d'allergènes, merci de nous le communiquer en début de repas

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