

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

Le pâté en croûte du chef 15€
à la graine de moutarde et estragon,
Condiment panais et Butternut en vinaigrette à l'ancienne
*The chef's pâté en crouete with mustard seed and tarragon, parsnip
and butternut condiment in old-fashioned vinaigrette*

Filet mignon de porc poêlé 24€
à la crème de fromage bourguignon, mousseline de carottes
et sa julienne à la coriandre fraîche
*Pan-fried pork tenderloin with Burgundy cheese cream, carrot
mousseline and fresh coriander julienne*

Baba au Rhum façon pina colada 11€
Rum Baba pina colada style

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**