

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 16€
à la graine de moutarde et estragon,
Condiment panais et courge à la vinaigrette à l'ancienne
*Chef's pâté croûte with mustard seed and tarragon,
Parsnip and squash condiment with old-fashioned vinaigrette*

Ceviche de thon et truite de l'Aube 19€
comme un sushi déstructuré,
nage de coco au piment Aji amarillo
*Tuna ceviche and Aube trout like an unstructured sushi, coconut nage
with Aji amarillo pepper*

Paleron de bœuf braisé façon marengo, 25€
caviar d'aubergines et sa piperade à la marjolaine
Marengo-style braised beef chuck, eggplant caviar and thym piperade

Dans l'esprit d'un trois chocolats, 12€
et son cœur caramel beurre salé
In the spirit of a triple chocolates and its salted butter caramel heart

Toutes nos viandes sont d'origine France & UE

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

**Uniquement le vendredi soir,
Week end, et jours fériés**