

MENU 100 % CÔTE D'OR



La truite brûlée du Gaec "de l'Aube"
en pochouse à l'anis de Flavigny,
Pointes d'asperges grelots caramélisés

*Burnt trout from Gaec de L'Aube in Flavigny anise asparagus tip
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

L'oeuf bio à 63°C au Pinot noir, 15€
en garniture cocotte Grand-Mère
*Organic egg at 63°C with Pinot noir,
with Grand-Mère casserole garnish*

Aiguillettes de Daurade snackées à la crème d'ail, 25€
purée de céleri et fenouil croquant en acidulé
*Sea bream fillets seared with garlic cream,
celery puree and crunchy tangy fennel*

Tartelette aux fraises et son pesto sucré au basilic 11€
Strawberry tartlet and its sweet basil pesto

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**