

Menu labellisé 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€

Toutes nos viandes sont d'origine France & UE

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

Servi uniquement du vendredi soir au dimanche soir

Et jours fériés