

Menu labellisé 100% Côte d'Or

Risotto de légumes secs de La Ferme Cérès
lié à la cabrache
et lonzu des Hautes-Côtes de Nuits
*Risotto with dried vegetables
from the farm Cérès,
paired with Cabrache cheese
and Lonzu from the « Hautes-Côtes de Nuits »*

La pièce de bœuf du jour grillée
et son parmentier façon Duchesse,
Pleurotes de chez Payot,
Sauce Chateaubriand au verjus Fallot
*Grilled beef
Duchesse-style Parmentier,
and a fricassée of oyster mushrooms from Payot
with its Chateaubriand sauce and Fallot verjus*

Le cycle des Abeilles de La Vouge,
curd au safran de Recey-Sur-Ource
et cédrat
*The Bee Cycle from La Vouge,
saffron curd from Recey-sur-Ource,
and lemon*

Toutes nos viandes sont d'origine Côte-d'Or

En cas d'allergènes, merci de nous le communiquer
en début de repas
Servi du vendredi soir au dimanche soir

Menu à 47€
Price 47€