

Menu labellisé 100% Côte d'Or

Fricassée de champignons de chez Payot
au tournesol,
bouillon d'un minestrone au Carvis et herbes fraîches
*Fricassée of Payot mushrooms
with sunflower,
minestrone broth with Caraway and fresh herbs*

Longe de porc fermière des Hautes-Côtes
au jus double à la moutarde en grains Fallot,
mousseline de brocolis, oignons et carottes caramélisées
*Hautes Côtes farm-raised pork loin,
double jus with Fallot whole-grain mustard,
broccoli mousseline with caramelized onions and carrots*

Assiettes de 3 fromages de Côte-d'Or
Selection of Three Côte d'Or Cheeses

OU
Or

Pain d'épices au ketchup de cassis, lait infusé,
ganache chocolat et glace Vod'K6
*Gingerbread with blackcurrant ketchup, infused milk,
chocolate ganache and Vod'K6 ice cream*

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€