

Les Menus

MENU DU MARCHÉ - MIDI

Semaine du 13/07 au 19/07

Entrée – plat ou plat – dessert : 24 €

Entrée, plat, dessert : 29 €

Tartare de crustacés & mangue, salade herbes

Ou

Entrée au choix à la carte

Noix de veau à la sauge, pleurotes & abricots rôtis au thym

Ou

Maquereaux brûlés, purée de vitelotte & pâtes fraîches au brin d'amour,

Bouillon de Crevettes

Assiette de fromages

Ou

Île flottante aux agrumes

MENU 100% BOURGOGNE

Entrée, plat, dessert : 29 €

Traditionnels œufs meurette

Ou

Soupe à l'oignon revisitée

*Cuisse de volaille de Bresse farcie aux écrevisses,
farçons et sauce Nantua*

Cervelle de canuts

Ou

Baba au rhum, crémeux et confit de cassis

ENFANTS

12 €

Beignets de poulet fermier

Ou

*Cheeseburger sauce cocktail
frites/purée de légumes*

Mousse au chocolat

VEGAN - HEALTHY

Entrée : 15 € - Plat : 19 €

Tartelette aux légumes de saison

Ou

*Wok de légumes, bouillon citronnelle gingembre,
tofu pané*

Les Menus

MENU DU MARCHÉ Soir & Dimanche midi

Semaine du 06/07 au 12/07

Menu 4 plats : 36 €

Tartare de crustacés & mangue, salade herbes

Ou

Entrée au choix à la carte

Noix de veau à la sauge, pleurotes & abricots rôtis au thym

Ou

Maquereaux brûlés, purée de vitelotte & pâtes fraîches au brin d'amour,

Bouillon de Crevettes

Chariot de fromages

Île flottante aux agrumes

MENU 100% BOURGOGNE

Entrée, plat, dessert : 29 €

Traditionnels oeufs meurette

Ou

Soupe à l'oignon revisitée

*Cuisse de volaille de Bresse farcie aux écrevisses,
farçons et sauce Nantua*

Cervelle de canuts

Ou

Baba au rhum, crèmeux et confit de cassis

ENFANTS

12 €

Beignets de poulet fermier

Ou

*Cheeseburger sauce cocktail
frites/purée de légumes*

Mousse au chocolat

VEGAN - HEALTHY

Entrée : 15 € - Plat : 19 €

Tartelette aux légumes de saison

Ou

*Wok de légumes, bouillon citronnelle gingembre,
tofu pané*