

Notre carte « Visite de la Bourgogne »

A la carte « Burgundy Visit »



Les entrées/starters

Foie gras de canard mi-cuit des Landes, tartare d'abricot, rotie, coulis acidulé
« Landes » duck foie gras, apricot tartares (supplément 3€)

Salade fraîcheur, blanc de dinde de Bresse fumée dans l'idée d'une César
Fresh salad, breast smoked turkey in the idea of a caesar

Salade de variété de tomates de couleur, gaspacho, copeau de jambon de bœuf de Lignière
Tomatoes salad, gazpacho, beef slice of Lignière

L'idée du jour...
The special of the day...

Les plats/main courses

Sélection de Charolaise de producteurs locaux, pleurotes de Saint Mesmin
Pommes de terre nouvelles (supplément 3€)
Charolais Beef fillet from local butcher, mushrooms, and potatoes

Suprême de volaille fermier, haricot verts, champignons, tomates cerise
Farming chicken supreme, green beans, mushrooms, cherry tomatoes

Pavé ou filet de poisson selon le marché,
Légumes de Christophe, blettes, courgettes grillées
Market fish fillet, vegetables from Christophe, chard, roasted zucchini

L'idée du jour...
The special of the day...

Le fromage/cheeses

Sélection de fromages de Bourgogne-Franche-Comté
Burgundy cheese selection

Les desserts/desserts

Moelleux chocolat, crème glacée vanille
Chocolate fondant with vanilla ice cream

Pêche façon melba, Chantilly, Sorbet fromage blanc
Peach like a melba, Chantilly, white cheese sorbet

Mille-feuille, crème onctueuse, salade de fraises et son sorbet
Mille-feuille, smooth cream, strawberry salad, and his sorbet

L'idée du jour sucrée ...
The tart of the day...



Entrée + plat / plat + dessert à 29 €
Starter + main course / main course + dessert

Entrée + plat + fromage ou dessert à 32 €
Starter + main course + cheese or dessert

Entrée + plat + fromage et dessert à 39 €
Starter + main course + cheese and dessert

Afin de bénéficier des avantages de votre carte de fidélité, merci de nous la présenter en début de repas pour que celle-ci soit valable

Toutes nos viandes sont d'origine Française et le bœuf sélectionné

Pour les allergènes, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre Maître d'hôtel.



- Ferme de Martrois, agneau de la famille Nesle
- La Marée dijonnaise, les halles de Dijon
- Les Jardins de Molay, Christophe Roux, Beaune
- Les Ets Camelin et producteur locaux
- La Boulangerie l'Ouchotte, La Bussière sur Ouche
- La Fromagerie Porcheret à Dijon
- La Fromagerie de la Saunière, La Bussière sur Ouche
- La Ferme Biquette & Cie, Aubaine
- Le Biquet, un Chèvre en Auxois, Blancey



***Tous nos plats sont faits maison.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.***

*All our dishes are « homemade »
« Homemade dishes » are prepared and cooked with fresh products in our kitch*



