

Notre carte « Visite de la Bourgogne »

A la carte « Burgundy Visit »



Les entrées/starters

Foie gras de canard mi-cuit des Landes, chutney de pomme, poire du verger, coulis acidulé
« Landes » duck foie gras, apple and pear tartare (supplément 3€)

Œuf de poule Bio de Crépey, velouté de potimarrons de Christophe, toast de truite fumée
Fresh poached eggs from Crepey in a pumpkin volute, smoked trout crostini

Terrine de Gibier de chasse, salade de mâche, frisée et condiments acidulés
Game terrine, served with dressed leafy greens

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

Les plats/main courses

Sélection de Charolaise de producteurs locaux, pleurotes de Corcelotte
Pommes de terre sautées (supplément 3€)
Charolais Beef fillet from local butcher, mushrooms, sauteed potatoes

Noix de joues de bœuf confites, carottes glacées, polenta crémeuse
Slow cooked beef cheeks served with carrots and creamy polenta

Pavé ou filet de poisson selon le marché,
légumes d'automne et blettes
Market fish fillet, chard, autumnal vegetables

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 au chocolat, sorbet framboise
Chocolate fondant with raspberry sorbet

Dans l'idée d'une poire Belle Hélène
Pear with hot chocolate and cream

Tarte aux pommes caramélisées, glace vanille
Caramelized apple tart with vanilla ice cream

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*



