

# La carte

Notre carte est élaborée avec des produits frais et rigoureusement sélectionnés. Ils sont issus des meilleurs producteurs locaux. Les exploitations d'élevage et maraichage ont de faible production, pour préserver la qualité, donc des changements sur les plats peuvent intervenir. Laissez vous tenter et guider par l'équipe de salle et de cuisine.

## Les entrées

|   |    |
|---|----|
| Pâté en croûte de volaille noire de Bourgogne et ris de veau au marc de Bourgogne Boudier                     | 18 |
| Escargots frais de Bourgogne et œuf de ferme de Morgane Louche, crème d'ail doux et tombée de tomates cerises | 15 |
| Truite fumée de Crissenon et houmous de lentilles de côte d'or, sorbet à l'anis de Flavigny                   | 13 |

## Les plats

|   |    |
|---|----|
| Dos de cabillaud façon bourguignon garniture à l'ancienne, Gnocchi au sarrasin Costalorien  | 24 |
| Poitrine de veau longuement braisée en cocotte, carotte fane confite à la bière Belenium et pain d'épices purée de pomme de terre | 24 |
| Courgette rôtie au beurre de sauge, quinoa de Cyril Blain et coulis de courgette  | 18 |

## Les fromages

|  |    |
|--|----|
| Epoisse perrière et chutney de créance, dentelle de pain de campagne | 11 |
| Foisselle fermière salée, sucrée ou au coulis de fruits rouges       | 8  |

## Les desserts

|  |    |
|--|----|
| Tarte au chocolat et noisette, glace chocolat  | 12 |
| Gratin de fruits rouges et noires, sabayon au crémant, sorbet                          | 12 |
| Pêche pochée au basilic, sorbet citron basilic, émulsion riz au lait, amandes effilées | 12 |

# Menu

## « Les Grumes d'Or »

Entrée, plat, fromage ou dessert 35 euros

Entrée, plat, fromage, dessert 42 euros

Tomates anciennes, chèvre frais, pickles et basilic



Poitrine de veau longuement braisée en cocotte, carotte fane confite à la bière Belenium et pain d'épices  
purée de pomme de terre



Epoisse perrière et chutney de créance, dentelle de pain de campagne



Tarte au chocolat et noisette, glace chocolat