

LES FORMULES



LE MIDI

FORMULE DU MIDI

Chaque midi, nouveau menu. Partager l'expérience des saveurs en découvrant sur la page facebook les idées du chef, dès 10h30, au jour le jour...

Entrée du jour + Plat du jour	17 €
Plat du jour + Dessert du jour	17 €
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour	21 €

FORMULE « BURGUNDY EXPRESS » 14 €

- Volaille pochée, sauce crémée à l'aligoté, champignons et riz basmati ou Plat du jour
 - ou Une grosse salade composée selon nos Envies
 - Sorbet cassis et crème de fruit
 - ou Pannacotta au pain d'épices de Dijon, marmelade de fruits rouges
-

FORMULE « I LOVE DIJON » 21 €

- Persillé de Bourgogne, petite salade et condiments
- Noix de joué de boeuf à la Bourguignonne, écrasé de pommes de terre
- Panna cotta au pain d'épices de Dijon, marmelade de fruits rouges

LE SOIR

SO BURGUNDY 32 €

- Persillé de Bourgogne, petite salade et condiments
 - Gigotin de volaille fermière, sauce crémée à l'aligoté, champignons et riz basmati
 - Pannacotta au pain d'épices de Dijon, marmelade de fruits rouges
-

LE MENU MALIN (ENFANTS) 11 €

- Volaille, steak de boeuf haché(F) ou poisson avec Frites fraîches ou purée
 - Glace
-

FORMULE « DZ'ENVIES » DU 27 AOÛT AU 16 SEPTEMBRE 2020

Les Envies, touches gourmandes, sont renouvelées chaque quinzaine

3 envies 32€

- Maïs, tomates cerises et nectarine, dos de lieu et lait fumé
- Gigot d'agneau de Clavisy, aubergine, houmous, coco mi-secs et menthe fraîche, Faisselle BIO
- Prunes bleues d'Ahuy, pistache, huile d'olive et fleur de sel

4 envies 37€

- Maïs, tomates cerises et nectarine, dos de lieu et lait fumé
- Poivron doux, poitrine de cochon d'Ici, vinaigrette iodée de coques crues
- Gigot d'agneau de Clavisy, aubergine, houmous, coco mi-secs et menthe fraîche, Faisselle BIO
- Prunes bleues d'Ahuy, pistache, huile d'olive et fleur de sel

5 Envies 40€

- Maïs, tomates cerises et nectarine, dos de lieu et lait fumé
- Poivron doux, poitrine de cochon d'Ici, vinaigrette iodée de coques crues
- Gigot d'agneau de Clavisy, aubergine, houmous, coco mi-secs et menthe fraîche, Faisselle BIO
- Prunes bleues d'Ahuy, pistache, huile d'olive et fleur de sel
- **DZ touch**, En siphon.....chou-fleur, pomelos et curry du Kerala