

À EMPORTER



Notre offre à emporter, à commander **par téléphone au 03 80 50 09 26**, de **9h30 à 14h le midi et de 17h30 à 21h30 le soir, du lundi au samedi.**

POUR L'APÉRITIF

- 6 madeleines salées aux épices **2,50 €**
- Foie gras de canard 100g **10 €**
- Persillé de Bourgogne 100g **3 €**

LES ENTRÉES

- Persillé de Bourgogne, petite salade et condiment **9 €**
- Les légumes bio du moment, les pousses du Potager des Ducs **12 €**
- Foie gras de canard, marmelade de pommes au vin rouge **16 €**
- Salade de homard et tourteau, quelques légumes cuits et crus **17 €**

LES PLATS

- Grosse truite du Jura, mêlée de légumes bio **15 €**
- Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre aux herbes et pâte de citron **19 €**
- L'agneau de Clavisy au vin jaune et curry, raisins et amandes torréfiées **16 €**
- Gigotin de volaille fermière, sauce crémée à l'aligoté, champignons et riz basmati **16 €**
- Noix de joue de bœuf à la Bourguignonne, écrasé de pommes de terre **15 €**

LES DESSERTS

- Crème brûlée, financier aux amandes **6 €**
- Tarte au citron inversée **6 €**
- Panna cotta au pain d'épices de Dijon, marmelade de fruits **6 €**
- Biscuit moelleux au chocolat, crème battue aux cassis éclatés **6 €**
- 6 carrés de guimauve à la fleur d'oranger **1,50 €**

POUR LE DÉJEUNER, NOTRE PROPOSITION QUOTIDIENNE

- Entrée + Plat ou Plat + Dessert **15 €**
- Entrée + Plat + Dessert **19 €**

POUR LE DINER, NOS ENVIES

- Entrée + Plat + Dessert **28 €**
- Entrée + Entrée chaude + Plat + Dessert **32 €**

N'hésitez pas à nous consulter pour vos demandes spécifiques.

APÉRITIF DINATOIRE

**À emporter à commander 48h à l'avance,
par téléphone au 03 80 50 09 26.**

Madeleine salée aux curry de Kerala
Bloc de foie gras de canard (30g)
Persillé de Bourgogne (50g)
Gougères (2 pièces)
Croq de homard
Salade de légumes bio d'ici, truite du Jura mi-cuite
Crevette snackée, carotte, orange et curcuma
Velouté de courges, st jacques snackée (chaud)
Risotto aux champignons de Corcelotte (chaud)
Brochette de volaille marinée aux épices et miel de l'Auxois
Clafoutis au fruit du moment
Mini moelleux au chocolat
Petit pot de crème vanillée
Guimauve à la fleur d'oranger
2 boules de pain

Au prix de 25 € par personne pour un minimum de 6 convives

Nos suggestions peuvent être revues au gré de vos envies...

Nos bouchées sont conditionnées en barquette recyclable et thermo-scellée.

Une fiche de remise en œuvre vous est fournie.

Nous pouvons, si vous le souhaitez, vous fournir les contenants adaptés et recyclables pour chaque bouchée (3 € par pers).

LES BOISSONS

- Eau plate Velleminfroy 50 cl	2,50 €
- Eau gazeuse Velleminfroy 50 cl	2,50 €
- Coca 33 cl	3 €
- Coca zero 33 cl	3 €
- Bière blonde La Mandubienne 33 cl	4 €
- Bière blanche Vézelay 25 cl bio	4 €
- Bière ambrée Vézelay 25 cl bio	4 €
- Bière brune Vézelay 25 cl bio	4 €

LES EFFERVESCENTS 75 CL

- Les Terroirs Crémant de Bourgogne AOC Louis Picamelot	20 €
- BBF crémant du Jura AOC blanc de blanc élevé en fût S et B Tissot Bio	30 €
- Zéro brut nature AOC Champagne Tarlant	50 €

LES VINS BLANCS 75 CL

- Aligoté de Bouzeron AOC Julien Cruchandeu	18 €
- La Chatelaine AOC Bourgogne Vézelay Domaine de la Cadette Bio	25 €
- Bourgogne chardonnay AOC Domaine Trapet Bio	25 €
- Pernand Vergelesses AOC Domaine Dubreuil-Fontaine	38 €
- Saint Romain AOC Alain Gras	38 €

LES VINS ROUGES 75 CL

- Mâcon La Roche Vineuse AOC Domaine Normand	15 €
- Pivoine Côteaux Bourguignons Domaine Chevrot	20 €
- Bourgogne Taupe Maison Dieu AOC Chantal Lescure Bio	30 €
- Côtes de Nuits Village AOC Le Meix Fringuet Domaine Trapet Bio	40 €
- Santenay AOC Domaine des Rouges Queues Bio	50 €