

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 joue 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 »

Les Envies, touches gourmandes, sont renouvelées régulièrement

3 envies 32€

- Saint-Jacques, chou-fleur et paprika
- Paletot de volaille fermière, crevette snackée, gâteau de courges et jus de tête
- Dacquoise pistache, poire rôtie, karkadé et cédrat en condiment

4 envies 37€

- Saint-Jacques, chou-fleur et paprika
- Velouté de cèpes, œuf parfait, une tartine de châtaigne et foie gras de canard
- Paletot de volaille fermière, crevette snackée, gâteau de courges et jus de tête
- Dacquoise pistache, poire rôtie, karkadé et cédrat en condiment

5 Envies 40€

- Saint-Jacques, chou-fleur et paprika
- Velouté de cèpes, œuf parfait, une tartine de châtaigne et foie gras de canard
- Paletot de volaille fermière, crevette snackée, gâteau de courges et jus de tête
- Dacquoise pistache, poire rôtie, karkadé et cédrat en condiment
- **DZ touch**, En siphon... Lentilles vertes du Chatillonnais, oignons caramélisés et chips de lard