



Notre offre à emporter est à commander
par téléphone au 03 80 500 926
du mardi au samedi inclus de 9 heures à 20 heures.
Vous pouvez aussi passer nous voir sans réservation !

LA CARTE

APÉRITIF - ENTRÉES - PLATS - DESSERTS - OFFRES "PLATEAUX"

APÉRITIF DÎNATOIRE

CARTE DES BOISSONS

N'hésitez pas à nous consulter pour vos demandes spécifiques.
Au plaisir de vous accueillir à nouveau prochainement,
en attendant, prenez soin de vous !

David Zuddas

LA CARTE & OFFRES PLATEAUX

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, écrasé de pommes de terre aux herbes et pâte de citron **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 €**

OFFRE PLATEAU DU JOUR

Chaque jour, notre suggestion : 1 plat + 1 dessert

Notre offre plateau du jour est proposée le midi uniquement au prix de 17 € par personne.

OFFRE PLATEAU REPAS

- Gravelax de truite du Jura, salade de légumes cuits et crus, curcuma et peau de citron
 - Gigotin de volaille, sauce crémée à l'aligoté et champignons de Corcelotte, pulpe de courges
 - Riz au lait à l'anis de Flavigny, coulis de mangue et madeleine
- 1 boule de pain, 1 madeleine salée au curry de Kerala, 1 carré de guimauve

Notre offre plateau repas est proposée au prix de 20 € par personne.

Chaque jour, des suggestions au gré du marché. Nos contenants sont recyclables.

OFFRE PLATEAU DZ'ENVIES

Cette offre DZ'ENVIES, touche gourmande, est renouvelée régulièrement

- Paris-Bruxelles et Mimolette, un croq' de volaille au vin jaune
- Cabillaud, paleron de bœuf confit, carottes en daube et cassis en condiment
- Pommes, cacahuètes et fleur de sel

Cette offre "DZ'ENVIES" est proposée au prix de 28 € par personne.

APÉRITIF DÎNATOIRE

À commander 48h à l'avance.

Apéritif dînatoire proposé pour un minimum de 6 convives

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

Au prix de 30 € par personne

NOS RECOMMANDATIONS POUR LA MISE EN ŒUVRE

Chaque plat est codé avec une lettre qui correspond aussi aux contenants le cas échéant, four ventilé à 180°C

- A et B** Réchauffez au four 3mn
- C et D** Posez simplement sur une assiette avec un couteau
- E** Posez sur assiette et servez (à prendre avec les doigts)
- F** Divisez la salade de légumes dans chaque contenant, posez dessus la truite et servez
- G** Mélangez la salade de carotte, divisez dans chaque contenant, posez dessus une crevette et servez
- H** Velouté, percez l'opercule, chauffez au micro-ondes
- H** St jacques, enlevez l'opercule, tiédir 3 mn au four
- H** Partagez le velouté dans les petits bols, posez au centre la St jacques et servez
- I** Percez l'opercule et chauffez 3 mn au micro-ondes, remuez et chauffez encore si besoin, divisez en bol et servez
- J** Enlevez l'opercule, chauffez 5mn au four, posez sur assiette et servez
- K L M N** vous pouvez réchauffer les clafoutis 3mn si vous voulez. Servez les desserts.

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

Nos bouchées sont conditionnées en barquette recyclable et thermo-scellée. Nous pouvons, si vous le souhaitez, vous fournir les contenants adaptés et recyclables pour chaque bouchée (3 € par pers).

CARTE DES BOISSONS

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 Cruchandeau | 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 € |