

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	19 €
Plat du jour + Dessert du jour	19 €
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour	23 €

FORMULE « BURGUNDY EXPRESS » 16 €

- 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 » 23 €

- 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 34 €

- 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 34€

- Fine mousseline de légumes et poissons fumés, chou-fleur, safran et moules jumbo
- Porc Ibérique, crevette sauvage, mi-sec, poivron rôti et jus de tête, boudin Maison
- Figues de Soliès, biscuit léger à l'huile d'olive, poivre noir, Ratafia et lait de brebis glacé

4 envies 39€

- Fine mousseline de légumes et poissons fumés, chou-fleur, safran et moules jumbo
- Œuf de poule, ail noir, shiso, blette confite au jus et poutargue râpée
- Porc Ibérique, crevette sauvage, mi-sec, poivron rôti et jus de tête, boudin Maison
- Figues de Soliès, biscuit léger à l'huile d'olive, poivre noir, Ratafia et lait de brebis glacé

5 envies 42€

- Fine mousseline de légumes et poissons fumés, chou-fleur, safran et moules jumbo
- Œuf de poule, ail noir, shiso, blette confite au jus et poutargue râpée
- Porc Ibérique, crevette sauvage, mi-sec, poivron rôti et jus de tête, boudin Maison
- Figues de Soliès, biscuit léger à l'huile d'olive, poivre noir, Ratafia et lait de brebis glacé
- **DZ touch**, en siphon...
Tomates, féta et olives séchées