

MENU

DE FÊTES 2022



Tarifs TTC :

Entrées : 9€

Plats : 22€

Desserts : 8€

En complément (Prix TTC) :

Gougères garnies d'une béchamel à l'époisses : 2€

Plateau de fromages : 3€/personne

Crémant de Bourgogne : 26€/bouteille

Champagne : 45€/bouteille

Vin du domaine Isabelle Doudet (Prix TTC) :

Vin rouge Pinot noir : 25€/bouteille

Vin rouge Beaune premier cru : 60€/bouteille

Vin blanc Hautes côtes Beaune : 29€/bouteille

Vin blanc Pernand Vergelesses : 60€/bouteille

Merci bœaux !

Entrées

Jambon persillé, pain d'épices et crème* moutardée

Allergènes : lactose, moutarde, gluten

Local | Jambon (Etaules-21), moutarde (21)



Truite fumée, pain d'épices, crème* citron

Allergènes : lactose, gluten, poisson

Local | Truite (Veuxhaulles-sur-Aube-21)



Plats

Ballotine de volaille fermière cuite en basse température et sa mousseline de pistaches*, gratin dauphinois, sauce morilles et vin jaune

Allergènes : lactose, gluten

Local | Volaille (21), Pommes de terre (21)



Risotto crémeux autour du champignon : steak de champignon Portobello*, sauce morilles/vin jaune et brisure de truffes

Allergènes : lactose, sulfites

Desserts



Cheesecake à la crème de marrons et noix de pécan* caramélisées

Allergènes : lactose, gluten, fruits à coques

Biscuit streusel sarrasin, crème* diplomate au litchi et clémentines* rôties au Soho

Allergènes : lactose, gluten, oeufs

Local | Oeufs et farine de sarrasin (21)

* = BIO



Tous les plats sont susceptibles de contenir des traces de : gluten, soja, sésame.