

MENU

DU 27 NOVEMBRE AU 1ER
DÉCEMBRE 2023



 
Suivez-nous

Merci bOCAUX !

Entrées



Velouté de céleri* persillé*, graines de tournesol* torréfiées

Allergènes : lactose, céleri

Local | Légumes (Laperrière-sur-Saone 21)



Macédoine de légumes*, mayonnaise au gingembre* frais

Allergènes : oeuf, moutarde

Local | Légumes* (Laperrière-sur-Saone et Ouges 21), oeufs (Gevrey 21), moutarde (Beaune 21), gingembre* (Dijon 21)

Plats



Mijoté de porc de la ferme Hazotte cuit au cidre*, potatoes* et légumes* fondants

Allergènes : sulfites

Local | Légumes* (Laperrière-sur-Saone 21), porc (Dampierre-et-Flée 21)



Pâtes* crémeuses au Bleu d'Auvergne, courge* rôtie et noix* concassées

Allergènes : lactose, gluten, fruit à coque

Local | Courge* et poireau* (Laperrière-sur-Saone 21)

Desserts



Marbré léger à la ricotta parfumé au chocolat et à la coco*

Allergènes : lactose, oeuf, gluten, amande

Local | Oeuf (Gevrey 21), farine* (Brochon 21)



Crumble pomme* et kiwi*

Allergènes : lactose, gluten

Local | Farine* (Brochon 21), pomme (Santenay 21)

* = BIO



Végan



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien

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