

MENU

DU 15 AU 20 AVRIL 2024



Suivez-nous

Merci bœaux !

Entrées



Salade de pommes de terre* en persillade*

Allergènes : /

Local | Persil* (Laperrière-sur-Saône 21),
pomme de terre* (Varois-et-Chaignot 21)



Poireaux* vinaigrette* citronnée*, chèvre et herbes fraîches

Allergènes : lactose, sulfites

Local | Poireau* (Laperrière-sur-Saône 21),
chèvre frais (71)

Plats



Riz* Camarguais sauté au boeuf haché de la ferme Hazotte, légumes* poêlés et oignons* caramélisés

Allergènes : /

Local | Oignon* (Varois-et-Chaignot 21),
boeuf haché (Dampierre-et-Flée 21),
chou* (Quétigny 21)



Portobello* farci à la fourme d'ambert, pomme* et petit épeautre* crémeux

Allergènes : lactose, gluten

Local | Oignon* (Varois-et-Chaignot 21)

Desserts



Panna cotta et marmelade au jus de rhubarbe de Daniel Cachot

Allergènes : lactose

Local | Jus de rhubarbe (Broin 21)



Fondant citron* et base biscuitée au pavot*

Allergènes : lactose, oeuf, gluten

Local | Oeuf (Gevrey 21),
farine* (Brochon 21), beurre (Nozeroy 39)

* = BIO



Végan



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien

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