

MENU

DU 22 AU 26 AVRIL 2024



Merci bœaux !

Entrées



Conchiglioni farcis, ricotta aux échalotes* confites sur lit de carottes*, ciboulette

Allergènes : *gluten, lactose, moutarde, sulfites*

Local | Beurre (Nozeroy 39),
moutarde Falot (Beaune 21)



Invisible aux carottes et tandoori massala

Allergènes : *lactose, oeuf, gluten*

Local | Farine* (Brochon 21),
pomme de terre* (Laperrière-sur-Saône 21),
oeufs (Gevrey 21), carotte (21)

Plats



Gratin de pommes de terre* aux poireaux* et au lard de la ferme Hazotte

Allergènes : *lactose, soja*

Local | Pomme de terre* et poireau*
(Laperrière-sur-Saône 21), lard (Dampierre-
et-Flée 21)



Coquillettes* semi-complètes tomatées*, pois chiches* rôtis, légumes* mijotés et tuile de parmesan

Allergènes : *lactose, gluten*

Local | Navet* et persil* (Laperrière-sur-
Saône 21), pois chiche* (Quétigny 21),
carottes (21)

Desserts



Flan parisien à la vanille*

Allergènes : *lactose, oeuf*

Local | Oeuf (Gevrey 21)



Cake ricotta et noisette*, glaçage au chocolat

Allergènes : *lactose, oeuf, gluten, fruit à coque*

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

* = BIO

 
Suivez-nous



Végan



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien

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