

MENU

DU 13 AU 17 MAI 2024



 
Suivez-nous

Merci bœaux !

Entrées



Salade de pois chiches* aux herbes de provence* et oignons rouges caramélisés

Allergènes : sulfites

Local | Pois chiche* (Quétigny 21),
oignon rouge (Varois-et-Chaignot 21)



Champignons* à la grecque, huile d'olive*, citron* et thym*

Allergènes : /

Plats



Porc au caramel, orge* crémeux et légumes rôtis au sésame*

Allergènes : gluten, soja, sésame

Local | Porc (Dampierre-et-Flée 21), carotte*
(21), oignon (Varois-et-Chaignot 21)



Risotto* d'asperges vertes, fondue de poireaux, citron* et parmesan

Allergènes : lactose, sulfites

Local | Poireau (Chevigny 21),
asperge verte (Varois-et-Chaignot 21)

Desserts



Amandier de Christophe Michalak

Allergènes : lactose, oeuf, fruit à coque

Local | Miel (St-Mesmin 21),
oeufs (Gevrey 21)



Tiramisu à la fraise, biscuit cuillère au sirop de verveine*

Allergènes : lactose, oeuf, gluten

Local | Fraise (Tart-le-Haut 21),
oeufs (Gevrey 21)

* = BIO



Végan



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien

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