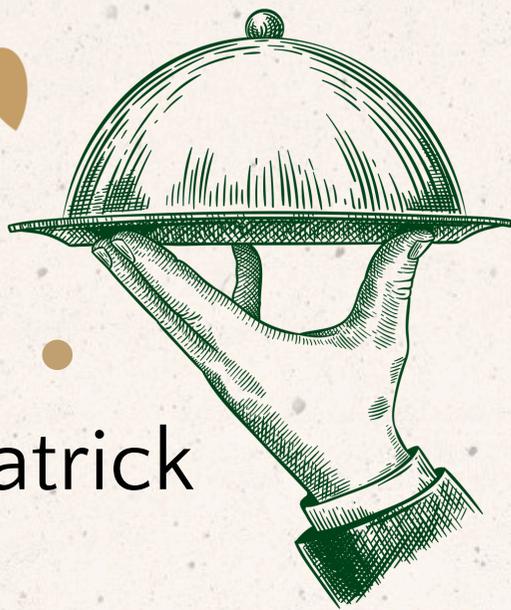


# Menu de la St Patrick



17 > 22 Mars  
2025



## Local

Chou\* (Quetigny 21)  
Carotte\* (Labergement-lès-Auxonne 21)  
Fromage blanc (Moloy 21)  
Moutarde (Beaune 21)  
Carotte\* (Labergement-lès-Auxonne 21)  
Oignon (Ouges 21)

## Boeuf

(Dampierre-et-Flée 21)  
Pomme de terre  
(Varois-et-Chaignot 21)  
Carotte\* et  
Panais\* (Labergement-lès-Auxonne 21)  
Oignon (Ouges 21)  
Bière Brune (21)  
Pomme de terre (Fenay 21)  
Carotte\* (Labergement-lès-Auxonne 21)  
Céleri\* (Quetigny 21)  
Oignon (Ouges 21)

Farine\* (Brochon 21)  
Beurre (Nozeroy 39)  
Oeuf (Gevrey 21)

Farine\* (Brochon 21)  
Beurre (Nozeroy 39)  
Oeuf (Gevrey 21)



## Entrées

Coleslaw\*, mayonnaise au fromage blanc et ciboulette fraîche

Allergènes : lactose, sulfites, moutarde, oeuf

Velouté de carotte\* au paprika et cheddar

Allergènes : lactose

## Plats

Comme un Irish Stew au boeuf, mijoté de légumes et sauce à la bière brune

Allergènes : sulfites

Cottage pie au lentilles\*, parmentier végétarien, écrasé de pomme de terre et tuile de cheddar

Allergènes : céleri, lactose

## Desserts

Scones au sirop de citron\* et lemon curd

Allergènes : gluten, lactose, oeuf

Fondant au chocolat aux saveurs d'Irish coffee

Allergènes : gluten, lactose, oeuf, sulfites

