

Menu de la semaine



21 > 26 Avril
2025



Local

Entrée

Radis* poêlés, oignons confits et vinaigrette moutardée
au balsamique*

Allergènes : moutarde, sulfites



Radis rose* et Radis violet*
(Magny-sur-Tille 21)
Oignon (Ouges 21)
Moutarde (Beaune 21)

Plats

Boeuf sauce à l'échalote*, pipe rigate* cuites au bouillon*
et poireau* grillé

Allergènes : gluten, sulfites



Boeuf haché
(Dampierre-et-Flée 21)
Poireau* (Labergement-lès-
Auxonne 21)
Carotte* et Echalote* (21)
Farine* (Brochon 21)

Grenailles rôties, champignons et pois chiches*
marinés au soja* et sauce à la cacahuète*

Allergènes : sésame, fruit à coque, soja



Pomme de terre Grenailles
(Varois-et-Chaignot 21)
Champignon (21)
Pois chiche* (Quetigny 21)
Oignon (Ouges 21)

Desserts

Crème aux oeufs infusée à la vanille*

Allergènes : lactose, oeuf



Oeuf (Gevrey 21)

Gâteau à la rhubarbe* et sirop aromatisé*

Allergènes : lactose, gluten, oeuf



Rhubarbe* (Ouges 21)
Farine* (Brochon 21)
Beurre (Nozeroy 39)
Oeuf (Gevrey 21)