

# LES DÉLICES DE KRISTINA

## MENU GOURMAND

55 €

Entrée + plat + dessert

## MENU DEGUSTATION

59 euros

Entrée + plat + fromage + dessert

Œufs frais fermiers façon meurette sauce vin blanc et fromages 18€  
(Fromages Côte-d'Or et Brillat Savarin, Delin 100% Côte-d'Or)

Saumon Gravlax à la moutarde M de Treclun 100% Côte-d'Or 18€

Escalope de foie gras, chutney de figues, pain d'épices maison 25€

~

Risotto crémeux aux asperges vertes et noix de saint Jaques snackées 32€  
(Asperges 100% Côte-d'Or, chez Asperges Bonnardot à Savouges)

Magret de canard rôti, gratin enlardé et crème aux morilles 28€

Filet mignon en croûte, écraser pdt et crème foie gras 28€

~

Trio de fromages locaux

~

Tarte aux fruits de la passion meringuée 12€

Nuage glacé aux noix de pécan et tartare de fraises 12 €

Gâteau au miel de mon enfance 12 €  
(Miel maison de Perronneau 100% Côte-d'Or)

Composez votre menu avec les propositions évolutives de la chef au fil des saisons avec des produits locaux issus au maximum d'agriculture biologique !

- Légumes de saison (carottes, oignon, pdt, ail, potimarron, poireaux et d'autres):  
« Les Légumes de Ben » à Brazey en plaine 100% Côte-d'Or et Bio

Menu enfant -12 ans à 15€

Sirop à l'eau

Steak haché charolais grillé, boucherie Carnesien – 100 % Côte-d'Or

Une boule de glace artisanale au choix