

Menu Gastronomique Dimanche fête des Mères

31 Mai 2026

65 Euros / personne :

Amuse bouche : bouchée de foie gras mi-cuit sur pain d'épices maison
(Miel maison de Perronneau 100% Côte-d'Or)

~

Tartare de dorade aux algues Wakamé de Bretagne

Ou

Vitello Tonnato gastronomique
(Veau 100% Côte-d'Or, boucherie Carnesien)

~

Risotto crémeux aux asperges vertes et noix de Saint Jacques

Ou

Filet de bœuf façon Rossini, escalope de foie gras rôtie et jus de viande
parfumé à la truffe,
(Bœuf 100% Côte-d'Or, boucherie Carnesien)

~

Assiette de fromages locaux de la Fromagerie DELIN

~

Nuage glacé aux noix de Pécan et tartare de fraises

Ou

Tarte à la rhubarbe meringuée, coulis aux framboises
(Rhubarbes et fraises 100% Côte-d'Or,)

Menu enfant -12 ans a 15euros / personne