

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€

Médaillon de foie gras français aux fruits rouges et pain d'épice maison 25€

~

Filet de dorade royale, fèves et Espuma de corail 28 €

Magret de canard rôti, mousse de carottes et crème aux morilles 28€

Filet de bœuf façon Rossini, escalope de foie gras rôtie et jus de viande
Parfumé à la truffe, 38€
(Bœuf 100% Côte-d'Or, boucherie Carnesien)

~

Trio de fromages locaux

~

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

Tarte à la rhubarbe meringuée, coulis aux framboises 12€
(Rhubarbes et fraises 100% Côte-d'Or,)

Café gourmand 14€

Composez votre menu avec les propositions évolutives de la cheffe 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

LA GASTRONOMIE
FRANÇAISE



ENTRE TERROIR
ET SAVOIR-FAIRE