

LES
DÉLICES
DE KRISTINA

MENU GOURMAND

55 €
Entrée + plat + dessert

MENU DEGUSTATION

59 euros
Entrée + plat + fromage + dessert

Vitello Tonnato gastronomique 18€
(Veau 100% Côte-d'Or, boucherie Carnesien)

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

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

~

Risotto crémeux aux cèpes de Cîteaux et noix de Saint Jacques snackées 32€

Filet de bœuf basse température, écrase pdt parfumé aux truffes
Et crème aux morilles 34€
(Bœuf 100% Côte-d'Or, boucherie Carnesien)

~

Trio de fromages locaux

~

Tarte aux fruits de la passion meringuée 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