

LES
DÉLICES
DE KRISTINA

MENU GOURMAND

55 €
Entrée + plat + dessert

MENU DEGUSTATION

59 euros
Entrée + plat + fromage + dessert

Œufs meurette traditionnels 18€

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

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

~

Risotto crémeux aux cèpes de Cîteaux et gambas poêlées 32 €

Filet de dorade royale et ratatouille maison 28 €
(Les Légumes « de Ben » à Brazey en plaine 100% Côte-d'Or et Bio)

Magret de canard au thym, gratin dauphinois enlardé, crème aux morilles 28€

~

Trio de fromages locaux

~

Tiramisu aux poires Bio pochées à la vanille 12 €

Crumble aux quetsches Bio et sa boule de glace artisanale 12 €

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