

Chers Hôtes,

A part le pain, réalisé par notre partenaire Tartin'Art à Dijon, l'intégralité de ce que vous allez déguster dans notre Bistrot est fabriqué sur place, à base de produits frais et sélectionnés chez des éleveurs, producteurs ou pêcheurs français, comme nous, respectueux de l'environnement.

Bon Appétit, Thomas et toute l'équipe

MENU DE PÂQUES

Asperges vertes et blanches, fromage frais de Oucherotte, chapelure de comté, vinaigrette au verjus et l'huile de cameline

Ou

Ombre de fontaine « Bio de crisenon » poché, crème Etrez, confit d'échalotte au curry vert



Agneau fermier du Bourbonnais, légumes de printemps, jus au romarin

Ou

Poisson de ligne, jeunes poireaux du val de Saône, pousses d'épinards, pâte de citron et jus d'arrêtes



Assiette de fromages AOP



Sablé breton, ciflorette de pleine terre, sorbet aux fraises de la « ferme fruitrouge »

Ou

Royale au chocolat, glace tonka



Nos préparations peuvent contenir des produits allergènes.

N'hésitez pas à nous faire part de toute allergie lors de la prise de commande.