

MENUS

ØRIGIN

ARDOÏSE MARCHÉ

À CONSULTER SUR L'ARDOÏSE
UNIQUEMENT AU DÉJEUNER - DU LUNDI AU VENDREDI
2 PLATS - 19 € / 3 PLATS - 24 €

ØRIGIN EL

AU MILIEU DE LA BOURGOGNE - 33 €

OEUF CROUSTILLANT & CHIPS DE LARD, SAUCE VINEUSE

ØU POÊLON DE 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE, AIL & PERSIL



ÉMIETTÉ DE BOEUF CHAROLAIS AUX BAIES DE CASSIS / CHATAÎGNES

ØU SILURE DE BOURGOGNE RÔTI AUX CHORIZO, CRÈME DE PATATE DOUCE



DESSERTS AU CHOIX À LA CARTE

ØRIGA MI

POUR NOS JEUNES ENFANTS DE LA BOURGOGNE (-12 ANS)...ET D'AILLEURS!

14 € - 1 BOISSON COMPRISE

NOTRE CHEF S'ADAPTE AUX PAPILLES DE NOS JEUNES ENFANTS
ET LEURS PROPOSE UNE SELECTION DE PLATS EN FONCTION DE LEURS ENVIES

Cuisine maraîchère par Raphaël Petitjean



Tous les plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts

CARTE HIVER 2019

/ ENTRÉES

CROMESQUIS D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE, CRÈME DE CÉLERI À L'AIL, PERSIL	16
SAINT JACQUES CARAMÉLISÉES, RÉDUCTION DE JUS D'ORANGE, CHIPS DE LÉGUMES	19
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, TOAST DE PAIN D'ÉPICES À LA CRÈME DE MARRON	18

// PLATS

FILET DE SANDRE POÊLÉ À LA MOUTARDE FALLOT AU CASSIS / RISOTTO DE CAROTTES AU MIEL	26
FILET D'AGNEAU FARÇI AUX CHATAÎGNES, JUS RÉDUIT / LÉGUMES DU MARCHÉ	24
RIS DE VEAU BRAISÉ AUX MORILLES / POMMES ÉCRASÉES	29

/// FROMAGES

L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES, PAIN CÉRÉALES	9
LE DÉLICE DE POMMARD & MÉLANGE DE SALADE, VINAIGRETTE MOUTARDÉE	7

//// DESSERTS

POIRE AU CHARDONNAY & MERINGUE ET CASSIS	9
PALET CHOCOLAT VÉNEZUELA, MENDIANT AGRUMES, CRÈME CHOCOLAT	9
TARTE FINE AUX POMMES SERVIE TIÈDE & COMPOTE VANILLÉE, GLAÇE VANILLE (15 MN D'ATTENTE)	9



Cuisine maraîchère par Raphaël Petitjean

le classeur des allergènes est disponible à l'accueil sur simple demande