

**LES ENTRÉES 18€**

Déclinaison de mozzarella / tomates collection / gaspacho de tomate, betterave du « potager des Ducs »

Mosaïque de saumon mi cuit des « Iles Féroé » à l'encre de seiche / guacamole à l'ail doux / blinis aux zestes de citron / pickles de légumes

Œufs parfaits « plein air » de Gevrey-Chambertin façon meurette

Douze escargots de Bourgogne au beurre de persil

Jambon persillé « médaillé d'or » d'Arc sur Tille

**LES PLATS 29€**

Filet de maigre de ligne au Crémant de Bourgogne « Picamelot » / gel de pamplemousse rose / polenta en habit vert

Filet de truite des Monts du Jura / courgettes grillées / sauce et condiments aux saveurs d'Arbois

Tartare de bœuf charolais au couteau / huile de cacahuète grillée / condiments au Saté

Entrecôte de veau rôtie à la crème de granapadamo / jeunes pousses croquantes au vinaigre d'estragon / gratin de pommes de terre de la ferme Dubois

Suprême de volaille « pâte noire de Bourgogne » / façon basquaise / légumes du moment

**LE VEGETARIEN 17€**

Wok de légumes et vermicelles de riz / bouillon thaï / cacahuètes grillées



Un plat fait maison est élaboré sur place à partir de produits bruts.

Les prix sont indiqués toutes taxes incluses, prix service compris  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant

**LE PLATEAU DE FROMAGES 11€**

**LES DESSERTS 13€**

Parfait glacé au miel de forêt / confit de fruits de saison

Soupe de fruits rouges à la tagette du « Potager des Ducs » / financier pistache / fraîcheur bulgare

Quenelles chocolat « Fleur de Cao 70% » / sauce cacahuètes / sponge cake cacao et sa fraîcheur

Café gourmand by la Cloche



Un plat fait maison est élaboré sur place à partir de produits bruts.

Les prix sont indiqués toutes taxes incluses, prix service compris  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant