



*“Bienvenue dans votre restaurant **L'évYdenCe**,*

*Entre Provence et Ile de France, nous nous sommes installés en
Bourgogne, où nous avons découvert une belle région de
gastronomie et de tradition.*

*Tombés amoureux de ce petit coin de campagne, c'est devenu pour
nous une évidence d'en devenir acteurs.*

*Nous avons à cœur de vous proposer une cuisine savoureuse,
moderne et authentique en valorisant la richesse du terroir.”*

Charlène et Yann Zwysig



Beurre et yaourt
Boux-sous-Salmaise (21)



Softs et bières artisanales
Bletterans (39)



Oeufs
Champagny (21)



Miel d'été et d'hiver
Vaux-Saules (21)



Gin, Pastis, Vodka et Whisky
Vaux-Saules (21)



Sirop de fruits
Nuits-Saint-Georges (21)

Boulangerie des tilleuls

Pain
Saint-Seine_L'Abbaye (21)



Bières artisanales
Fleurey-sur-Ouche (21)



Caviste
Sombernon (21)



Crème de fruits et digestifs
Nuits-Saint-Georges (21)



Torréfacteur artisanale de café
Longvic (21)



Herbes aromatiques
Blaisy-Bas (21)

Nos fournisseurs locaux



Menu en 2 services - 29€
(entrée, plat ou plat, dessert)

Menu en 3 services - 36€
(entrée, plat et dessert)

Menu en 4 services - 45€
(2 entrées, plat et dessert ou
entrée, plat et 2 desserts)



Les Entrées

Oeuf Bio de **Champagny** façon meurette,
espuma d'oignons caramélisés

Tomate coeur de boeuf et mozzarella,
gaspacho agrumes, tomates marinées au basilic, espuma mozzarella,
tuile au cacao

Les Plats

Porc en effiloché confit 6h,
jus au romarin et espuma de pommes de terre au beurre de la **Ferme d'Oze**

Magret de canard rôti au miel de **Vaux-Saules**,
jus cassis, carottes confites condiment citron et chips de fane
(supplément de 3€)

La pêche du jour aux herbes aromatiques de **Carole**,
salade de courgettes jaunes tiède et crème de fenouil braisés

Fromage Supplément de 9€

Brie de Meaux au lait cru farci à la crème de truffes
ou

Assiettes de 3 fromages de la Région

Les Desserts

Abricots rôtis à la lavande du jardin,
glace vanille, caramel beurre salé et feuilles de brick caramélisées

Mousse chocolat,
glace mandarine et noix de pécan caramélisé

Prix nets et service compris, hors boissons

Suggestion végétarienne sur demande,

Pour toute allergie ou intolérance, n'hésitez pas à nous informer lors de la commande

Menu



Menu du déjeuner

*Servi uniquement le midi du mardi au vendredi
(hors jours fériés)*

Entrée et plat **OU** plat et dessert - 18 €

Entrée, plat et dessert - 23 €

Menu des p'tiots

(jusqu'à 12 ans)

Menu en 2 plats - 11€
(entrée - plat ou plat - dessert)

Menu en 3 plats - 14 €
(entrée - plat - dessert)

Menu

Prix nets et service compris, hors boissons

Pour toute allergie ou intolérance, n'hésitez pas à nous informer lors de la commande