



*“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)



Caviste
Sombernon (21)



Maraîcher
Bussy-la-Pesle (21)



Safran
Saint-Seine l'Abbaye (21)



Oeufs
Champagny (21)



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



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



Distillerie Magnenet
SPIRITUEUX NATURELS
Cyno & Absinthe
Saint-Seine l'Abbaye (21)



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



Torréfacteur artisanale
de café
Longvic (21)



Herbes aromatiques
Blaisy-Bas (21)



Sirop de fruits
Nuits-Saint-Georges (21)

Boulangerie des tilleuls

Pain
Saint-Seine_L'Abbaye (21)



Bières artisanales
Fleurey-sur-Ouche (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

Rillettes de truite au fromage frais de chèvre,
Menthe du jardin, épinards en deux façons, tuile amande

Les Plats

Filet de boeuf fumé au bois d'hêtre,
beurre Maître d'hôtel, gratin dauphinois aux pommes de terre Bio du **Jardin Bio'xois**
(supplément de 9€)

Filet de poulet français,
jus aux herbes du Nord de **Carole**, panais cuit comme un risotto à la noisette

La pêche du jour au confit de citron vert,
beurre nantais au safran de **Saint-Seine-l'Abbaye**, fondue de Poireaux

Fromage

Supplément de 9€

Assiettes de 3 fromages de la Région

Les Desserts

Profiterole maison

glace vanille, sauce chocolat fèves de Tonka, et chantilly maison

Pêche rôtie au miel de **Vaux-Saules**,
crumble citron, mousse fromage blanc à la vanille,
coulis de fruits rouges

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