



“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.

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

Charlène et Yann Zuyssig

Nos fournisseurs locaux



Beurre et yaourt
Boux-sous-Salmaise (21)



Softs et bières artisanales
Bletterans (39)



Herbes aromatiques
Blaisy-Bas (21)



Oeufs
Champagny (21)



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



Maraîcher
Bussy-la-Pesle (21)



Safran
Saint-Seine l'Abbaye (21)



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



Sirop de fruits
Nuits-Saint-Georges (21)



Pain
Saint-Seine L'Abbaye (21)



Bières artisanales
Fleurey -sur-Ouche (21)



Caviste
Sombernon (21)



Distillerie Magnenet

SPIRITUEUX NATURELS

Cyno & Absinthe
Saint-Seine l'Abbaye (21)



Christine Chevallot
Etalante (21)



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



Torréfacteur artisanale
de café
Longvic (21)



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

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

Le foie gras de canard français en trompe l'oeil,
chutney de pommes (**supplément de 4€**)

Les escargots de **Christine Chevallot** en persillade,
velouté de champignons noisettes, poêlée de champignons de saison

Les Plats

Filet de boeuf français poêlé,
jus aux pleurotes, embeurrée de pommes de terre du **Jardin Bio'xois** truffé,
et chips de pleurotes (**supplément de 9€**)

Palette de porc fumé confit 8h,

jus à la moutarde de Dijon, potimarron rôti à la châtaigne

Effiloché de sanglier de **Côte d'Or**,
façon parmentier, sauce grand veneur

Coquille Saint-Jacques de nos côtes,
poêlées, confit citron, celerisotto et émulsion **Crémant Bouhélier**
(**supplément de 4€**)

Fromage

Supplément de 9€

Assiettes de 3 fromages de la Région

Les Desserts

Mont Blanc revisité

chantilly châtaigne, crème de marron, meringue, zestes de citron vert

Pommes rôties et flambées au Calvados

pâte brisée, mousse de fromage blanc citronnée

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