



*“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)

Boulangerie des tilleuls

Pain  
Saint-Seine\_L'Abbaye (21)



Bières artisanales  
Fleurey-sur-Ouche (21)



Distillerie Magnenet  
SPIRITUEUX NATURELS

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



Caviste  
Sombornon (21)



Herbes aromatiques  
Blaisy-Bas (21)



Maraîcher  
Bussy-la-Pesle (21)



Christine Chevallot  
Etalante (21)



Oeufs  
Champagny (21)



Safran  
Saint-Seine l'Abbaye (21)



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



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



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



Torréfacteur artisanale  
de café  
Longvic (21)



Sirop de fruits  
Nuits-Saint-Georges (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

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