



*“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, fromages et yaourt  
Boux-sous-Salmaise (21)

Boulangerie des tilleuls

Pain  
Saint-Seine\_L'Abbaye (21)



Bières artisanales  
Fleurey-sur-Ouche (21)



Softs et bières artisanales  
Bletterans (39)



Caviste  
Sombernon (21)



Distillerie Magnenet  
Cyno & Absinthe  
Saint-Seine l'Abbaye (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 - kiwis (**supplément de 4€**)

Gnocchis croustillant, crème de Tomme de la **Ferme de L'Oze**,  
huile d'herbes aromatiques et pousse de moutarde rouge

## Les Plats

Filet de boeuf **Franco Comtois** poêlé,  
jus de boeuf au foie-gras et à la crème de truffe dans l'idée d'un Rossini,  
pommes de terre du **Jardin Bio'xois** sautées en persillade,  
(**supplément de 9€**)

Le poulet français en 2 façons,  
le suprême cuisson en basse température, et la cuisse confite en effiloché,  
crème de vin jaune, potimarrons rôtis à l'orange

La pêche du jour au zeste de citron vert,  
émulsion de soupe de poisson au **Safran de Saint-Seine-L'Abbaye**,  
crème de choux fleur chocolat blanc

## Fromage

**Supplément de 9€**

Assiettes de 3 fromages de la Région

## Les Desserts

Forêt Noire revisitée,  
génoise au cacao, griotte sauvage à la liqueur de chez **Griottines**,  
chantilly au kirsch et tuile chocolat

Poires pochées à la vanille et mélange d'épices,  
Crumble au beurre demi-sel, coulis de chocolat chaud et chantilly

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