



“Bienvenue dans votre restaurant L'éYdenCe,

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 Zuyssig



RESTAURANT  
SAVOUREUX

# Nos fournisseurs locaux



Beurre, fromages 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)



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 - 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 Franc 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

*Prix nets et service compris, hors boissons*

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