



Bienvenue dans votre restaurant,

Entre Provence et Île-de-France, notre parcours nous a conduits jusqu'en Bourgogne. En juin 2025, nous avons repris ce restaurant avec l'envie de poursuivre son histoire et d'y apporter notre identité.

*Nous y avons découvert une région généreuse, riche de gastronomie et de traditions. Tombés amoureux de ce petit coin de campagne, il nous est apparu comme **L'évYdenCe** de nous y engager pleinement et d'en devenir des acteurs passionnés.*

Nous avons à cœur de vous proposer une cuisine savoureuse, moderne et authentique, en mettant à l'honneur la richesse du terroir bourguignon.

Au plaisir de vous accueillir et de partager avec vous notre passion.

Charlène et Yann Zwysig





Miel de printemps
et d'hiver
Vaux-Saules (21)



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
Sombornon (21)



Distillerie Magnenet
SPIRITUEUX NATURELS

Cyno, Absinthe
et liqueur
Saint-Seine l'Abbaye (21)



Herbes aromatiques
Blaisy-Bas (21)



Maraîcher
Bussy-la-Pesle (21)



Christine Chevallot
Etalante (21)



Oeufs
Champagny (21)



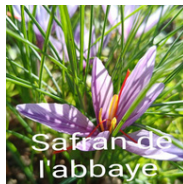
Distillerie de la Chaumone
Sombornon (21)



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



Gin, Pastis, Vodka
Plombières-lès-Dijon (21)



Safran
Saint-Seine l'Abbaye (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 - 37€
(entrée, plat et dessert)

Menu en 4 services - 46€
(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,
compotée de poire au cacao (**supplément de 4€**)

Velouté de potimarron,
éclats de châtaigne, émincé de magret de canard,
émulsion foie gras

Les Plats

Filet de boeuf **Franc-Comtois**,
jus de boeuf à l'échalote confite,
gratin de pommes de terre du **Jardin Bio'vois** et carottes,
(**supplément de 9€**)

Risotto de gambas et poulet français,
Jus de crustacé au **Safran de L'Abbaye**

Effiloché de porc du **Jura** confit 8h
à la bière de **la Brasserie Bouillant**,
Espuma de patate douce dans l'esprit d'un parmentier

Fromage

Supplément de 9€

Assiettes de 3 fromages de la Région

Les Desserts

Tarte citron meringuée revisitée,
crèmeux citron, meringue et pâte brisée

Tiramisu poire et café,
mousse mascarpone café, brunoise de poire, sorbet poire

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)*

Plat unique - 14€

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