



*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)



Softs et bières artisanales  
Bletterans (39)



Caviste  
Sombornon (21)



Bières artisanales  
Fleurey-sur-Ouche (21)



Distillerie Magnenet  
SPIRITUEUX NATURELS

Cyno, Absinthe  
et liqueur  
Nuit Saint Georges (21)



Herbes aromatiques  
Blaisy-Bas (21)



Maraîcher  
Bussy-la-Pesle (21)



Christine Chevallot  
Etalante (21)



Oeufs  
Champagny (21)



Les Ruchers d'Aristée  
Lantenay (21)



Distillerie de la  
Chaumone  
Sombornon (21)



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



Safran  
Saint-Seine l'Abbaye (21)



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



Sirop de fruits  
Nuits-Saint-Georges (21)



Torréfacteur artisanale  
de café  
Longvic (21)

Nos fournisseurs locaux

Menu en 2 services - 29€  
(entrée, plat ou plat, dessert)

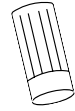
Menu en 3 services - 37€  
(entrée, plat et dessert)

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, garniture grand-mère et sa sauce vin rouge



Le foie gras de canard français en trompe l'oeil,  
compotée de pommes, fraises et rhubarbes (**supplément de 4€**)

Tartare de truite française aux herbes aromatiques,  
brunoise de radis daikon au citron, fromage frais à l'**ail des ours sauvage**

## Les Plats

Filet de boeuf **Franc-Comtois** fumé au romarin,  
jus de boeuf au romarin,  
pommes de terre grenaille du **Jardin Bio'vois** au confit échalotes,  
(**supplément de 9€**)



Poisson du jour aux zestes de citron vert,  
beurre blanc à l'oseille, et fondue de poireaux au **Safran de Saint-Seine**, **huile d'herbes fraîches**

Agneau **Franc-Comtois** confit 8h,  
Jus d'agneau marbré à la **moutarde de Dijon**,  
Carottes fanes confites, condiment citron vert

## Fromage

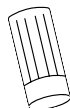
Supplément de 9€

Assiettes de 3 fromages de la Région

## Les Desserts

Moelleux chocolat au caramel beurre salé,  
Crème caramel beurre salé et sorbet mandarine

Douceur de miel "**Les RucheRs d'Arristée**"  
-Médaille d'argent Concours Agricole 2026-  
fraises fraîches crème pâtissière à la menthe et crumble



Plat signature du Chef

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