



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



**RESTAURANT
SAVOUREUX**



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)



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)



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

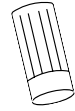
Menu en 3 services - 37€
(entrée, plat et dessert)

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, 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€**)

Melon jambon de Bayonne,
fromage frais aux échalote et citron, **sorbet menthe de Carole**

Les Plats

Filet de boeuf **Franc-Comtois** fumé au thym,
jus de boeuf au thym,
Purée de **potatoes de terre de Delphine** à la poudre d'olives noires,
et pommes de terre confites
(**supplément de 9€**)



Poisson du jour aux zestes de citron vert,
cuit en basse température,
poêlée de courgettes au **Safran de Julien**, coulis de poivrons rouges grillés

Echine de porc de la **Région Bourgogne-Franche-Comté**,
confit 8h à la tomate, marbrage au vinaigre balsamique,
pressé d'aubergines à la **tomme d'Elise et Simon**

Fromage

Supplément de 9€

Assiettes de 3 fromages de la Région

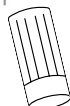
Les Desserts

Abricot - amande

Biscuit moelleux aux amandes, compotée d'abricots,
crème pâtissière **au romarin de Sébastien**

Chocolat - rhubarbe

Mousse chocolat basilic,
compotée de **rhubarbes de Florent**, 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