



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)



Bières artisanales
Fleurey-sur-Ouche (21)



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)



Les Ruchers d'Aristée
Lantenay (21)



Distillerie de la
Chaumone
Sombornon (21)



Oeufs
Champagny (21)



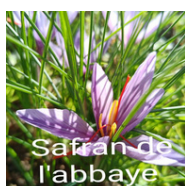
Apéritifs et boissons alcoolisées
Bligny-le-sec (21)



Maraîcher
Echannay (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 - 30€

Menu en 3 services - 38€

Menu en 4 services - 46€

(2 entrées, plat et dessert **ou** entrée, plat et 2 desserts
ou entrée, plat, fromage et dessert)



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 et mandarine (**supplément de 4€**)



Rillettes de truites fumées au bois d'hêtre maison,
crème de blettes à l'aneth de **Papill'o'nez**, condiment citron

Les Plats

Filet de boeuf de **Bourgogne** fumé au romarin,
jus réduit de boeuf et rosti de pommes de terre à la tomme de **la Ferme de l'Oze**
(**supplément de 9€**)



Poisson du jour aux zestes de citron vert,
cuit en basse température,
nori de poireaux fondant, condiment poireaux yuzu et beurre blanc au **Safran de St Seine**

Effiloché de porc **Franco Comtois** au vin jaune
noix torréfiées et mousse de pommes de terres au Comté

Les Fromages

Assiettes de 3 fromages de la Région
Ou Fromage blanc

Les Desserts

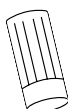
Paris - Blaisy

Pâte à choux, praliné noisette, sorbet cassis thym citron de chez **Carole**,
crèmeux au cassis



Poire façon Belle Hélène

Poire poché à la vanille, coulis chocolat chaud,
crumble et chantilly hibiscus



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