

● 19 > 24 Octobre
2026

Menu Bourguignon



Local

Entrée

Oeuf* cocotte façon Gaston Gérard

Allergènes : lactose, oeuf, moutarde, sulfites

Soupe à l'oignon*, oignon* compoté au vin blanc* et comté* gratiné

Allergènes : lactose, gluten, sulfites

Plats

Boeuf bourguignon, légumes* mijotés au vin rouge et tagliatelles* aux herbes

Allergènes : gluten, sulfites

Parmentier de lentille* aux petits légumes*, écrasé de pomme de terre à l'époisses Berthaut

Allergènes : lactose

Desserts

Flan à l'anis de Flavigny

Allergènes : lactose, oeuf

Poire* pochée au cassis* et crumble au pain d'épices

Allergènes : lactose, gluten



Moutarde (Beaune 21)
Comté* (39)

Oignon* (Labergement-lès-Auxonne 21)
Comté* (39)
Farine* (Brochon 21)

Carotte* et Oignon*
(Labergement-lès-Auxonne 21)
Persil* (Quetigny 21)

Pomme de terre (Fenay 21)
Choux chinois*, Butternut*
et Oignon* (Labergement-lès-Auxonne 21)
Lentille* (Dijon 21)
Epoisses (Epoisses 21)

Anis de Flavigny (Flavigny-sur-Ozerain 21)

Farine* (Brochon 21)

