

Menu
de la semaine

23 > 28 Novembre 2026

Local

Entrée

Flan de courge* à l'ail des ours* et au parmesan*
Allergènes : lactose, oeuf, moutarde

Courge* (Labergement-lès-Auxonne 21)
Moutarde (Beaune 21)

Salade de radis* croquant à la chinoise, sauce ponzu au sriracha
Allergènes : soja, sésame

Radis* (Labergement-lès-Auxonne 21)

Plats

Gratin de coquillette*, crème infusée au thym* et à l'ail*, jambon blanc et comté* gratiné
Allergènes : lactose, gluten, soja

Poireau*, Butternut* et Oignon* (Labergement-lès-Auxonne 21)
Jambon (21)
Comté* (39)

Céleri* caramelisé au sésame* et gingembre, petit épeautre* crémeux et pois cassé*
Allergènes : gluten, lactose, soja, céleri, sésame

Céleri*, Carotte* et Oignon* (Labergement-lès-Auxonne 21)
Gingembre (21)

Desserts

Flognarde* à la pomme* infusée à la vanille* et à la cannelle*
Allergènes : lactose, oeuf, gluten

Farine* (Brochon 21)

Fromage blanc*, kiwi* et granola au beurre de cacahuète*
Allergènes : lactose, fruits à coque, arachide

Fromage blanc* (Etrochey 21)

RESTAURATION AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE 50% 75% 95%

CIBOULETTE LE GOÛT DU LOCAL

V Vegan · G Sans gluten · L Sans lactose · Végétarien · *Bio