

Menu de la semaine

30 Novembre > 5 Décembre 2026

Local

Entrée

Endive* caramélisée au sirop d'érable* en tarte fine, gorgonzola et noix* concassée
Allergènes : lactose, gluten, fruits à coque, soja

Soupe au chou, chou* grillé aux saveurs umami
Allergènes : sulfites, lactose, soja

Plats

Tartiflette en bocal, pomme de terre fondante, lard grillé et compotée d'oignon*
Allergènes : lactose, sulfites

Pâte feuilletée (Du pain pour demain, Dijon 21)
Oignon* (Labergement-lès-Auxonne 21)

Chou* et Oignon* (Labergement-lès-Auxonne 21)

Poireau*, Carotte* et Oignon* (Labergement-lès-Auxonne 21)
Lard (Dampierre-et-Flée 21)
Pomme de terre (Fenay 21)

Pâtes* à la crème de butternut*, légumes* grillés au paprika fumé et graines de courges* torréfiées
Allergènes : gluten, lactose

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

Desserts

Fondant au marron sans gluten
Allergènes : lactose, oeuf

Pavlova à la clémentine* et chantilly vanillée
Allergènes : lactose, oeuf

RESTAURATION AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE 50% 75% 95%

CIBOULETTE LE GOÛT DU LOCAL

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