

CARTE FOOD

PLANCHE MIXTE

20.- €

Jambon persillé, Jambon Serrano, Rosette, Jambon truffé,
Brillat-Savarin, Epoisses, Comté, Régal de Bourgogne

PLANCHE DE FROMAGES

18.- €

Brillat-Savarin, Epoisses, Comté, Régal de Bourgogne

PLANCHE DE CHARCUTERIE

16.- €

Jambon persillé, Jambon Serrano, Rosette, Jambon truffé

LE CROQUE TRUFFE

12.- €

Pain de mie, Jambon truffé, Béchamel à la truffe, Gruyère

LA GAUFRE DE BETTERAVE

15.- €

Gaufre de betterave, Chèvre frais,
Pesto de cresson et Granny Smith

LE CAVIAR POTIMARRON

9.- €

Caviar de potimarron au piment d'Espelette et focaccia

LE SAUMON GRAVELAX

17.- €

Finger de pain au seigle, Crème raifort
et Saumon gravlax au gin du Secret de l'Herbier

PORTION DE FRITES ET SAUCES MAISON

6.- €

Pommes de terre 100% Côte d'Or accompagnées
d'une sauce tartare et d'une sauce BBQ maison



FOOD MENU

MIXED BOARD

20.- €

Parsley ham, Serrano ham, Rosette, Truffle ham,
Brillat-Savarin, Epoisses, Comté, Régal de Bourgogne

CHEESE BOARD

18.- €

Brillat-Savarin, Epoisses, Comté, Régal de Bourgogne

CHARCUTERIE BOARD

16.- €

Parley ham, Serrano ham, Rosette, truffle ham

TRUFFLE TOASTIE

12.- €

Soft bread, Truffle ham,
Truffle Béchamel sauce, Gruyère cheese

BEETROOT WAFFLE

15.- €

Beetroot waffle, Fresh goat's cheese,
Cress and Granny Smith pesto

PUMPKIN TAPENADE

9.- €

Pumpkin tapenade with Espelette pepper
served with Focaccia

GRAVLAKS

17.- €

Rye bread fingers, Horseradish cream, Salmon cured
with Secret de l'Herbier gin

PORTION OF CHIPS AND HOMEMADE SAUCE

6.- €

100% Côte d'Or chips accompanied with
homade tartare and barbecue sauce

