

Pâtisseries

Maracaïbo 4.50 €

Génoise cacao, croustillant praliné
amande/noisette, mousse chocolat

Croc'Noisette 4.50 €

Dacquoise à la cazette du Morvan, feuillantine
croquante, ganache, chocolat noir, chantilly
chocolat lait

Dijonnais 4.50 €

Biscuit, mousse pain d'épices et cassis

Passion / framboise 4.50 €

Biscuit succès (à base d'amande),
croustillant de crêpe dentelle, mousse
framboise, mousse passion

Clémentine et pain d'épices 4.50 €

Biscuit pain de Gênes, mousseux clémentine,
jus clémentine lié

Autour du chocolat blanc et framboise 4.50 €

Biscuit croustillant, ganache montée au
chocolat blanc, confit aux framboises

Pain d'épices de Dijon

Nature ou à l'écorce d'orange confite 4.50 €



03 80 41 21 15

contact@mitanchey.fr

17 Avenue Eiffel à DIJON

maison
MITANCHEY

professionnel du goût depuis 1986

PLATS CUISINÉS

COMMANDES

03 80 41 21 15

contact@mitanchey.fr

17 Avenue Eiffel à DIJON

N° 76 – mai 2025
Prix TTC – taux de TVA en vigueur
Ce tarif annule et remplace tous les précédents
Commerce agréé tous titres-restaurants

Le jambon persillé

Petit bol	14.90 €
Moyen bol	27.90 €
Présenté sur plat 120 gr	3.80 €
A la coupe	23.19 €/kg

Nos charcuteries

Plateau assortiment (100gr/pers)	4.60 €
Plateau assortiment premium (100gr/pers)	6.00 €
Plateau de viandes froides (3 à choisir)	4.60 €
Plateau de viandes froides premium	6.00 €

Tourte bourguignonne au ratafia	19.60 €/kg
Foie gras « maison » cuit en terrine	190 €/kg
Mille-feuille de foie gras et magret de canard	160 €/kg

Nos entrées

Feuilleté d'escargots à la crème safranée	6.50 €
Aumônière de St Marcelin	4.80 €
Croûte forestière	5.20 €
Croûte aux morilles	10.00 €
Coquille St Jacques à la normande	8.90 €
Royale de champignons et crème de butternut (végétarien)	6.00 €
Cuisses de grenouilles en persillade	7.60 €
Cassolette d'escargots à la crème	7.20 €

Nos poissons froids

Truite fumée de Côte d'Or	65.00 €/kg
Saumon gravlax	7.00 €/100g
Rillettes de truite de Côte d'Or	33.20 €/kg
Assiette de truite en dégustation	7.90 €
Assiette nordique	7.50 €

Une sauce au champagne est possible en remplacement de celle indiquée + 1,50€

Nos volailles de Bourgogne

Suprême de volaille au vin jaune et morilles	13.00 €
Poulet Gaston Gérard	7.00 €
Véritable poule au pot	5.90 €
Coq au crémant de Bourgogne	7.50 €
Emincé de volaille à la graine de moutarde	7.50 €
Salmi de pintade (cuisse au vin)	8.00 €
Suprême de pintade braisé au porto	9.80 €
Cuisse de cannette au cassis/reinette/miel	7.00 €
Filet de cannette aux aïelles	9.50 €
Magret de canard à l'asiatique/au miel/au poivre vert	11.00 €
	12.00 €

Nos poissons chauds

Dos de cabillaud sauce au crabe	11.35 €
Filet de dorade poêlé, velouté de carottes	11.70 €
Filet de lieu sauce vierge (pignon de pin et citron)	9.10 €
Lotte et St Jacques à l'armoricaine	14.90 €
Filet de St Pierre sauce au beurre blanc	9.50 €
Filet de julienne en court bouillon et sauce au chorizo	9.60 €

Nos viandes de Bourgogne

Jambon braisé, piqué aux clous de girofle	7.35 €
Filet mignon de porc à l'Epoisses / au chorizo / aux champignons	9.10 €
Souris d'agneau au thym et sa sauce	11.00 €
Emincé de veau à la moutarde de Dijon	7.50 €
Blanquette de veau à l'ancienne	8.90 €
Noix de veau braisée au miel et agrumes	12.50 €
Filet de veau à la truffe de Bourgogne	21.00 €
Emincé de génisse charolaise à la Bourguignonne	9.80 €
Noix de joue de bœuf confite et son jus	7.00 €
Faux-filet de génisse charolaise et son jus de carcasse réduit	9.10 €
Filet de génisse charolaise, sauce porto	9.50 €
Filet de génisse charolaise en croûte, sauce à la truffe	18.20 €

Nos accompagnements

Gratin dauphinois	2.50 €
Mille-feuille de pommes de terre et duxelles de champignons	3.00 €
Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette	2.50 €
Fricassée de champignons de saison	3.00 €
Flan de champignons	2.50 €
Flan de carottes brocolis	2.50 €
Poêlée de légumes verts	2.50 €
Tian de saison	2.50 €
Ratatouille	2.50 €
Clafoutis aux cèpes	3.00 €
Crêpes vonnassiennes (nous contacter)	3.00 €
Gratin de courgettes, parmesan, ricotta et lard fumé	2.50 €
Morilles à la crème	4.00 €

