



## News

### Carte estivale

#### CARTE ESTIVALE GOURMANDE

##### à la table de Patrick BOULOTON

Et si vous profitez de ces beaux jours pour une petite escapade au pays de Bacchus : à Chablis ? Ou tout simplement, sur votre prochain trajet qui empruntera l'autoroute A6, prendre la sortie Auxerre-Sud et vous offrir une étape toute gourmande ? C'est ce que vous propose le **Domaine Oenotouristique Daniel-Etienne Defaix de Chablis** en vous conviant à découvrir la carte estivale de **Patrick Bouloton, chef de La Cuisine au Vin** (restaurant du domaine).

Laissez vous tenter, optez pour la Bourgogne, optez pour Chablis, installez vous au Domaine Oenotouristique Daniel-Etienne Defaix et poussez la porte de La Cuisine au Vin !

#### Côté carte :

##### Entrées

- \* Escargots de Bourgogne au Chablis
- \* Gambas poêlées au Pesto, Tartare de tomates fraîches
- \* Crudités « cueillette du matin »
- \* Salade de saumon fumé, spécialité de Chemilly-sur-Yonne
- \* Jambon Persillé Maison, saladine, vinaigrette aux condiments
- \* Rillettes de truite de Prégilbert à la laitue de mer

- \* Mix d'haricots verts du potager, feuilles de magret de canard séché, pignons de pin
- \* Terrine maison, pickles de légumes du jardin
- \* Salade du terroir de l'Yonne
- \* Assiette de saumon fumé du Borvo, toasts de pain brioché aux olives maison

##### Plats

- \* Truite de l'Yonne en habit de Serano
- \* Agneau fermier au romarin, timbale de légumes
- \* Andouillette à la fi celle au Chablis, grillée à la moutarde

- \* Poularde fermière en ballotin sur tombée de légumes
- \* Magret de canard aux fruits du verger

##### Desserts

- \* Puits croustillant, giboulée de framboises et sabayon
- \* Nougat glacé au marc de Bourgogne

- \* Composition de sorbets, fruits frais
- \* Salade de fruits frais de nos vergers

#### Côté menus :

##### Menu Terroir

**24,50 Euros - 25,50 Euros avec vins.**

Escargots de Bourgogne au Chablis ou Jambon persillé  
Truite de l'Yonne à l'oseille

Saint-fl orentin infusion de romarin  
Salade de fruits frais

##### Menu Epicure

**37,00 Euros - 53,00 Euros avec vins.**

Saumon fumé "le Borvo - Yonne", toast brioché  
Poularde fermière "Gallard - Chablis", jus tranché  
Fromages de terroirs affi nés, mesclun du jardin  
Croustillant aux framboises

Fruits et légumes produits "au naturel" dans les jardins du domaine. Viandes d'origine Française et principalement locale, boucherie et marée issus de produits frais.

##### Menu «Petit Vignerons» (- 10 ans) : 9,50 Euros

Carte du jour.

#### Désormais, pensez Chablis-Box !

**Un séjour oenotouristique tout compris à 242,00 Euros / 2 personnes.**

Avec la Chablis Box, partez à la découverte d'un des plus prestigieux vignobles français : Chablis, et installez-vous au Domaine Oenotouristique Daniel-Etienne Defaix (Hôtel 2 étoiles, Wine Bar, Restaurant, Caveau, Vignoble...) un des plus célèbres et anciens domaine viticole de Chablis. Sur place, durant 2 jours, faites vous plaisir sans risque ni fatigue. Au programme : découverte, gastronomie, dégustation, etc.

Infos & réservations : Tél. : +33 (0)3 86 42 49 20

Prochainement en vente sur Internet...

**La Cuisine au Vin**

Ouvert du mercredi au dimanche, sauf dimanche soir

16 rue Auxerroise. 89800 CHABLIS - Tél. : + 33 (0)3 86 18 98 52 - Email : [info@lacuisineauvin.fr](mailto:info@lacuisineauvin.fr)