

# LE MÂCHON VIGNERON

Bistrot dans nos 7 caves millénaires

& Caves du Domaine Daniel-Etienne Defaix au Vieux Château

Caves ouvertes du mercredi au dimanche de 10 à 18h et vendredi et samedi jusqu'à 22h

## LA CARTE du vigneron Daniel-Etienne Defaix

### Les Entrées

6 escargots de Bourgogne en coquilles <i>au Chablis Defaix</i>	9 €
Terrine du Chef de magrets de canard aux pistaches	10 €
Gravelax Maison de saumon – chantilly au raifort	13 €

### Les Plats

Jambon au Chablis <i>Recette historique de la famille Defaix, riz basmati</i>	16 €
Bourguignon de joue de bœuf <i>Gratin de pomme de terre à l'ail confit</i>	17 €
Dos de saumon à l'unilatéral – sauce au safran de Gurgy <i>Bouquetière de légumes</i>	19 €

### Les Fromages et Desserts

Assiette de 3 fromages de Bourgogne sur petite salade	8 €
Mousse au citron – éclats de meringue	8 €
Tarte maison au chocolat	8 €
Poire pochée au Chablis – financier à l'amande	8 €



Tous nos produits sont cuisinés Maison.

Nos viandes sont d'origine européenne, principalement de France et de Bourgogne.

Caves Defaix & Bistrot le Mâchon Vigneron 16 rue Auxerroise – 89800 CHABLIS

Tél : 03 86 42 14 44 ou 03 86 18 98 52 - [caveau@chablisdefaix.com](mailto:caveau@chablisdefaix.com) – [www.machonvigneron.fr](http://www.machonvigneron.fr)

Prix TTC, Tva 20 et 10% service compris. Boissons non comprises. Origine Bovine UE. Vins et Alcools à consommer avec modération. Plats cuisinés maison à partir de produits bruts et susceptibles de contenir des allergènes. TVA FR 22326364619 - SIRET 32636461900055 - CODE APE 5610 A