

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

C A R T E Vendanges et Automne

Les Entrées

Jambon persillé de Bourgogne <i>Sur petite salade aux cornichons de Bourgogne</i>	9 €
Salade des vendangeurs <i>Salade, pomme, noix et son huile, vieux Comté, lardons frits et gésiers confits</i>	8 €
6 escargots de Bourgogne en coquilles <i>au Chablis Defaix</i>	9 €
Œufs au Chablis à notre façon meurette <i>Recette familiale au Chablis Defaix</i>	12 €

Les Plats

La Marée de Mamie Defaix <i>Poisson, fruits de mer, Chablis crémé, champignons de Paris</i>	22 €
Jambon au Chablis <i>Recette historique, fines pâtes au beurre</i>	17 €
Joue de porc braisée au Chablis "comme en vendanges" <i>avec ses champignons et son gratin de pomme de terre</i>	19 €
Suggestion du jour ou de la chasse selon les conseils en sommellerie	21 €

Les Fromages et Desserts

Assiette de 3 fromages de Bourgogne sur petite salade	8 €
Moelleux au chocolat <i>Au chocolat amer, crémeux et chaud sur sa crème anglaise et Chantilly</i>	8 €
Crème brûlée aux fruits de saison <i>et son petit sablé</i>	8 €
Poire à la Bourguignonne <i>Poire pochée au Bourgogne Rouge Defaix, et son biscuit "mignon Duché"</i>	8 €

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 – 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