

LE MÂCHON VIGNERON

le Restaurant du vigneron Daniel-Etienne Defaix

Menu
&
Carte des Vins

Été 2023

ENTRÉES

Escargots de Bourgogne au Chablis Defaix en coquille	x 6= 9 €	x 12= 15 €
Jambon persillé, chantilly à la moutarde à l'ancienne	12 €	
Tartare d'été de truite à la mangue, herbes folles		14 €
Gaspacho de tomates au basilic, espuma au chèvre de Bernouil		10 €

PLATS

Jambon braisé à la chablisienne - recette originale de la famille Defaix <i>Tagliatelles fraîches</i>	14 €
Poisson du marché, beurre blanc au Chablis <i>Croustillants de légumes</i>	18 €
Gigot de pintade aux cerises de nos vergers <i>Polenta aux légumes du soleil</i>	17 €
Pièce de bœuf, sauce au Soumaintrain de la ferme Gillot <i>Frites fraîches maison</i>	18 €

FROMAGES

Assiette de 3 fromages de Bourgogne, salade	9 €
---	-----

DESSERTS

(à commander en début de repas)

Salade de fraise au basilic, sorbet citron	10 €
Banoffee aux spéculoos, coulis passion	9 €
Mi-cuit au chocolat, glace vanille Bourbon <i>10 min de patience</i>	8 €
Pêche Melba	8 €

FORMULE DU JOUR 22 €

Servie du mercredi au vendredi, le midi uniquement.

La grande salade du jour

OU

Le plat du jour

&

Dessert

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) 10 €

Jambon braisé

OU

Poisson du jour

Légumes

OU

Frites fraîches maison

&

Glace 2 boules

Les Chablis du Domaine Daniel-Etienne Defaix

	<u>12 cl</u>	<u>37,5cl</u>	<u>75 cl</u>	<u>150 cl</u>
Chablis Vieilles Vignes 2020 *	7 €	20 €	29 €	
Chablis Premier Cru Côte de Léchet 2009 *	10 €		40 €	
Chablis Premier Cru Les Lys 2010 *	10 €		42 €	
Chablis Premier Cru Les Lys 2006 Magnum *				100 €
Chablis Premier Cru Vaillon 2010 *	10 €		42 €	
Chablis Premier Cru Vaillon 2003 *			75 €	140 €
Chablis Premier Cru Vaillon 1981 *			190 €	
Chablis Grand Cru Blanchot 2010 *			75 €	
Chablis Grand Cru Grenouilles 2010 *			75 €	
Bourgogne Rouge 2020 *			32 €	

*AOP CHABLIS

Chablis Vieilles Vignes 2020

Vieilles Vignes d'un âge moyen de 45 ans, les plus anciennes datent de 1900, sur un terroir du Jurassique supérieur composé de marnes Kimméridgiennes avec de toutes petites huîtres fossilisées. Le vin est vif et minéral. Idéal pour l'apéritif, huîtres et escargots de Bourgogne ou jambon persillé.

*Disponible à la vente à emporter à notre cave à **19 €** la bouteille soit **108 €** la caisse de 6 bouteilles*

Chablis Premier Cru Côte de Léchet 2009

Livresque : « Minéral ! ». LE Chablis des Chablis historiques. Il reflète sa terre extrêmement pauvre et pentue avec sa traditionnelle belle minéralité en attaque. Les petits rendements lui donnent du gras et une finale beurrée aux fruits surmaturés. Il résiste à l'iode, même des huîtres de pleine mer. Bel accord pour un jambon au Chablis, des rognons de veau au Chablis, une jolie volaille, une sole, un st pierre, un bar de ligne, avec des coquilles Saint-Jacques snackées à la seconde ...

Un plaisir entre l'élégance, la race et les grâces du bonheur.

*Disponible à la vente à emporter à notre cave à **30 €** la bouteille soit **180 €** la caisse de 6 bouteilles*

Chablis Premier Cru Les Lys 2010

La minéralité domine toujours dans ce terroir avec de belles notes de fleurs blanches. Le côté sous-bois, mousserons, truffes blanches et noires arrivent avec l'âge. Toujours équilibré, d'élégance, sur une vivacité qui nous fait saliver de plaisir. Il accompagne avec majesté les plus beaux et nobles produits de la mer mais aussi le veau fermier ou les ris de veau sans oublier les fromages...

Un Lys Royal pour les gourmets gourmands !

*Disponible à la vente à emporter à notre cave à **32 €** la bouteille soit **192 €** la caisse de 6 bouteilles
et à **90 €** le magnum soit **540 €** la caisse de 6 magnums*

Chablis Premier Cru Vaillon 2010

Vin et terre des seigneurs de Noyers, son caractère généreux et musclé le prédispose à des accords relevés et épicés des plats indiens et asiatiques jusqu'aux poissons méditerranéens gouteux : rouget, rascasse, dorades... un homard à l'armoricaine, un saumon cuit sur sa peau à l'unilatérale ou fumé... Ce terroir riche en fer donne un vin fruité et corsé.

Le côté épicé apparaît avec l'âge en bouche.

*Disponible à la vente à emporter à notre cave à **32 €** la bouteille soit **192 €** la caisse de 6 bouteilles*

Chablis Premier Cru Vaillon 2003

Grand Millésime ! Bel or, belle attaque franche et verticale. Le fruité et le côté délicatement épicé de son terroir offrent une puissance ronde en bouche comme une brioche beurrée aux accents de fruits confiturés et poivre blanc. Un régal sur du veau ou une volaille truffée et bien sur des fromages : Comté, Epoisses, Soumaintrain, Langres, Maroilles.

C'est un séducteur reconnu pour les plaisirs qu'il offre si spontanément !

*Disponible à la vente à emporter à notre cave à **65 €** la bouteille soit **390 €** la caisse de 6 bouteilles
et à **130 €** le magnum soit **780 €** la caisse de 6 magnums*

Chablis Premier Cru Vaillon 1981

Concentration d'Or...les parfums de truffes noires, noisettes et noix se retrouvent également au goût. Un des plus petits rendements de ces quarante dernières années. Le Chablis le plus rare de ma carrière !

*Disponible à la vente à emporter à notre cave à **180 €** la bouteille soit **1080 €** la caisse de 6 bouteilles*

Chablis Grand Cru Blanchot 2010

Au nez : Fleurs blanches, genêt, tilleul. En bouche : notes de miel, beurre, minéralité (pierre à fusil). Il a une structure soyeuse, et racée, séduisante dès qu'on le goûte Ce vin est tout d'élégance et il mérite des mets délicats, de beaux poissons blancs, bar de ligne, empereur, sandre, soles à la normande, coquilles Saint-Jacques...

*Disponible à la vente à emporter à notre cave à **65 €** la bouteille soit **390 €** la caisse de 6 bouteilles*

Chablis Grand Cru Grenouilles 2010

Perle du Chablisien ! La plus rare des appellations de Chablis. La meilleure exposition sur le dôme de l'appellation, cette vigne règne telle une Reine Mère. Plantée en 1960, elle donne un vin quasi mythique d'une exceptionnelle sensualité. Gras, rond et délicatement bouqueté, soyeux en structure. Splendide avec du caviar osciètre ou tout simplement en apéritif.

*Disponible à la vente à emporter à notre cave à **65 €** la bouteille soit **390 €** la caisse de 6 bouteilles*

Bourgogne Rouge 2020

Vigne plantée en 1900 ! Tanins fins, un élevage en fût ne dominant pas le fruité de ce rare Bourgogne produit à Chablis. Une jolie acidité minérale aux accents de pierre à feu, de parfums de cerises, de bourgeons de cassis, de fruits rouges, font de ce vin un bon accord pour un bœuf Bourguignon, caille aux raisins, pintade aux figues, lapin aux pruneaux et bons nombres de fromages comme le Pierre qui Vire.

*Disponible à la vente à emporter à notre cave à **19 €** la bouteille soit **108 €** la caisse de 6 bouteilles*

37,5cl 75 cl 150 cl

Les Bulles

Champagne Grand Cru Brut – Dom. Legras	75 €
Crémant de Bourgogne – Dom. Collet – AOP Crémant de Bourgogne	35 €

Les Blancs

Riesling Grand Cru Kaefferkopf 2008 - Dom. Adam – AOP Alsace.....	45 €
Santenay 2010 Clos sous la Roche - Dom. Olivier – AOP Santenay -	65 €

Les Rouges

Bourgogne Rouge 2020 – D-E Defaix, produit à Chablis AOP Bourgogne Rouge-....	32 €
Irancy 2018 - Dom. Bienvenu –AOP Irancy	18 €
Marsannay la Morisotte 2009 – Dom. Bouvier – AOP Marsannay	75 €
Pommard Les Rugiens 2009 – Dom. Jean-Luc Joillot – AOP Pommard.....	180 €
Saumur Champigny "Les Terres Chaudes" 2007–AOP Saumur Champigny	56 €
Dom. des Roches Neuves de T. Germain	
Bourrassol - Côte d'Auvergne Dom. Montel 2018 – AOP Côte d'Auvergne	30 €

Les Vins de Dessert

Coteaux du Layon 2003 – 50 cl – AOP Coteaux du Layon.....	50 €
Gewurztraminer "Vendanges Tardives" 2006-Kuentz-Bas AOP Alsace	42 €
Maury Rouge 2011 – Mas Peyre - AOP Maury	54 €

Les Softs & Boissons Chaudes

Sirop de Grenadine, Sirop de Menthe servi avec une carafe d'eau-.....	2 €
Jus de Pomme – 25 cl	6 €
Jus d'Orange – 25 cl	6 €
Jus d'Abricot – 25 cl.....	6 €
Coca-Cola – 33 cl.....	6 €
Perrier 33 cl	6 €
Eau minérale Evian ½ litre	4 €
Eau minérale Evian 1 litre	6 €
Eau minérale gazeuse San-Pelegrino ½ litre	4 €
Eau minérale gazeuse San-Pelegrino 1 litre	6 €
Thonon – 75 cl.....	6 €
Expresso.....	2 €
Grand Café ou double expresso.....	3 €
Tilleul	3 €
Verveine	3 €
Thé Earl Grey.....	3 €

La Collection d'alcools de Fruits & Fleurs

Le Monde du Vin

	<u>4 cl</u>	<u>70 cl</u>
Cassis	8 €	23 €
Cerise	8 €	23 €
Framboise.....	8 €	23 €
Mûre	8 €	23 €
Pêche de Vigne	8 €	23 €
Coquelicot	8 €	23 €
Violette	8 €	23 €
Rose	8 €	23 €
Mandarine	8 €	23 €
Figue	8 €	23 €
Châtaigne.....	8 €	23 €
Manzana Verde	8 €	23 €
Lemoncelo	8 €	23 €
Gingembre.....	8 €	23 €
Ratafia de Bourgogne.....	9 €	23 €
Curaçao Triple Sec.....	9 €	30 €
Prunelle de Bourgogne.....	9 €	30 €
Vieux Marc de Bourgogne	10 €	40 €