

# CAVES

&

# RESTAURANT

# Domaine Daniel-Etienne Defaix

&

# Mâchon Vigneron

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

**Le Menu du Vigneron : entrée, plat & fromages ou dessert : 33 €**

## MENU / CARTE

### Les Entrées

Terrine de truite de l'Yonne et petits légumes en gelée de Chablis 12 €

6 escargots de Bourgogne au Chablis Defaix en coquilles 9 €

Salade de légumes et fruits de saison du marché 12 €

Œufs au Chablis (fameuse recette famille Defaix) 13 €

### Les Plats

Jambon au Chablis, recette historique de la famille Defaix 16 €

*Nappé de sa belle sauce - riz basmati*

Les 3 M ! Marmite Marée Mamie 22 €

*Souvenir d'enfance..Poisson, fruits de mer, crustacés & crème de Chablis fumé*

Suprême de volaille, jus de rôti au thym 19 €

*& légumes grillés à l'huile d'olive*

Suggestion des chefs en fonction du marché du jour 19 €

### Les Fromages

Assiette de 3 fromages de Bourgogne sur petite salade 8 €

### Les Desserts

Crème brûlée dans la plus pure tradition & triangle nougatine 8 €

Tarte aux fraises et pistaches 8 €

Soupe de fruits au Chablis et gingembre confit 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 14 et 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