

Les Menus de Novembre 2008

Mercredi midi
Jeudi midi
Vendredi midi

Formule du marché :
17 €

Entrée et plat
 ou
 Plat et dessert

Menu Terroir 26 €

6 escargots de Bourgogne au Chablis

* 1 Verre de Chablis Vieilles Vignes 2005

Coq au vin de Chablis en tradition vigneronne

* 1 Verre de Chablis Premier Cru Vaillon 1999

Assiette de fromages

ou

Dessert du moment

(Supplément de 5 € pour menu avec fromages et dessert)

* : Formule Vins numéro 1 suggérée : 11 €

Menu Chasse 39 €

Terrine de gibier Maison aux aïelles

* 1 Verre de Chablis Vieilles Vignes 2005

Granité à la liqueur de châtaignes
 "le Monde du Vin"

Parmentier de lièvre au foie gras

* 1 Verre de Saint Chinian (rouge) – Maison H & B

Assiette de fromages de la région,

* 1 Verre de Chablis Premier Cru Vaillon 1999

Poire pochée au Chablis

* : Formule Vins numéro 2 suggérée : 17 €

Suggestions du moment

En fonction du
 marché

Menu des Petits Vignerons de moins de 10 ans

Poisson ou viande,
 garniture de légumes
 2 boules de glace

10 €

Nos viandes sont d'origine française - Prix en euro TTC Nets TVA à 19.6% comprise



LA CUISINE AU VIN

La Table du Vigneron Daniel-Etienne DEFAIX
& du Chef Patrick Bouloton

La Carte de Novembre 2008

LES ENTREES

Escargots de Bourgogne au Chablis	Les 6	8
<i>Conseil Accord Mets-Vins : Chablis Vieilles Vignes 2005</i>	Les 12	15
Œufs en meurette au Chablis à notre façon		10
<i>Conseil Accord Mets-Vins : Chablis Premier Cru Les Lys 2000</i>		
Fine galette de Saint-Jacques, Saladine d'herbes de notre potager		15
<i>Conseil Accord Mets-Vins : Chablis Premier Cru Les Lys 2000 ou Chablis Premier Cru Côte de Léchet 2000</i>		
Terrine de gibier Maison aux airelles		12
<i>Conseil Accord Mets-Vins : Chablis Vieilles Vignes 2005 Chablis Premier Cru Vaillon 1999</i>		
Foie gras de canard mariné au Chablis, compotée de betterave rouge		18
<i>Conseil Accord Mets-Vins : Chablis Premier Cru Côte de Léchet 2000</i>		

LES PLATS

Coq au Vin de Chablis dans la tradition vigneronne (Volaille fermière : Gallard de Chablis), Pâtes fraîches aux herbes		19
<i>Conseil Accord Mets-Vins : Chablis Premier Cru Vaillon 1999</i>		
Andouillette au Chablis grillée et moutarde « la Cuisine au Vin »		18
<i>Conseil Accord Mets-Vins : Chablis Premier Cru Vaillon 1999</i>		
Saint-Jacques des côtes françaises, rôties au four, fondue de poireaux Effluve de laitue de mer au chablis		24
<i>Conseil Accord Mets-Vins : Chablis Premier Cru Les Lys 2000 ou Chablis Premier Cru Côte de Léchet 2000</i>		
Cabillaud en « croûte fumée », sucs de cochon, Purée de carottes à l'anis		20
<i>Conseil Accord Mets-Vins : Chablis Premier Cru Vaillon 1999</i>		
Parmentier de lièvre au foie gras		24
<i>Conseil Accord Mets-Vins : Saint-Chinian ou Pommard ou Pomerol</i>		

TERROIR DU FROMAGER

Assiette de fromages affinés, saladine du jardin aux noix torréfiées		8
<i>Conseil Accord Mets-Vins : Chablis Premier Cru Vaillon 1999</i>		

DOUCEURS (à choisir en début de repas)

Mi-cuit au chocolat noir, cœur à la mandarine		9
Parfait au ratafia de bourgogne,		7
Poire pochée au chablis, crème de cassis		7
Croustillant d'ananas aux amandes, réduction orangée au beurre demi-sel		8

Nos viandes sont d'origine française - Prix en euro TTC NetsTVA à 19.6%comprise

Ouvert du mercredi au dimanche, sauf dimanche soir

16 rue Auxerroise – 89800 CHABLIS - Tél : 03 86 18 98 52 – info@lacuisineauvin.fr – www.lacuisineauvin.fr