

Les Menus de Mars 2009

Mercredi midi
Jeudi midi
Vendredi midi

Formule du marché :
17 €

Entrée et plat
 ou
 Plat et dessert

Menu "Terroir" 26 €

Terrine de campagne au pied de cochon
 Salade à la noisette

* 1 Verre de Chablis Vieilles Vignes 2005

Escalope de truite icaunaise

* 1 Verre de Chablis Premier Cru Les Lys 2000

Fromages Affinés

ou

Tarte fine aux pommes

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

* : Formule Vins numéro 1 suggérée : 11 €

Menu "Epicure" 39 €

Rillettes de saumon fumé et toasts

* 1 Verre de Chablis Premier Cru Vaillon 1999

Gratin de Saint Jacques

Médailon de veau doré au beurre,
 Sauce au Chablis

* 1 Verre d' Irancy Domaine Bienvenu

Composition fromagère de nos terroirs

* 1 Verre de Chablis Premier Cru Côte de Léchet 2000

Bavarois de banane au lemonsello

* : Formule Vins numéro 2 suggérée : 18 €

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

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

La Carte de Mars 2009

LES ENTREES

Escargots de Bourgogne au Chablis	Les 6	8
<i>Conseil Accord Mets-Vins : Chablis Vieilles Vignes 2005</i>	Les 12	15
Les oeufs selon La Cuisine au Vin		10
<i>Conseil Accord Mets-Vins : Chablis Premier Cru Les Lys 2000</i>		
Terrine de Campagne aux Pieds de cochon « Souvenirs d'enfance du Chef »		11
<i>Conseil Accord Mets-Vins : Chablis Vieilles Vignes 2005</i>		
Rouelles d'andouillette dorées salade mélangée		12
<i>Conseil Accord Mets-Vins : Chablis Premier Cru Vaillon 1999</i>		
Salade de saint jacques des côtes normandes		14
<i>Conseil Accord Mets-Vins : Chablis Premier Cru Les Lys 2000</i>		

LES PLATS

Andouillette de Chablis, sauce moutarde comptée de chou blanc façon choucroute		18
<i>Conseil Accord Mets-Vins : Chablis Premier Cru Vaillon 1999</i>		
Pavé de truite de Prégilbert, riz Camarguais		16
<i>Conseil Accord Mets-Vins : Chablis Premier Cru Les Lys 2000</i>		
Roulade de sole «petit bateau» et Saint Jacques, pâtes fraîches		24
<i>Conseil Accord Mets-Vins : Chablis Premier Cru Les Lys 2000</i>		
Filet de veau crémé au Chablis, timbale de chicon		25
<i>Conseil Accord Mets-Vins : Chablis Premier Cru Côte de Léchet 2000</i>		
Poule au pot dans son bouillon, ses légumes et condiments		17
<i>Conseil Accord Mets-Vins : Chablis Premier Cru Côte de Léchet 2000</i>		

TERROIR DU FROMAGER

Assiette de nos fromagers du cru		8
<i>Conseil Accord Mets-Vins : Chablis Premier Cru Vaillon 1999</i>		

DOUCEURS (à choisir en début de repas)

Bavarois de biscuit Duché, banane et Lemoncello, sirop de cacao amer		7
Moelleux au chocolat coulant crème à la gousse Bourbon		
Tarte aux pommes « minute », coulis d'orange		
Pain d'épices maison façon pain perdu, Coulis d'orange zesté		

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