

Découvrez nos fruits et légumes produits "Au Naturel" dans nos 3 jardins !  
Viandes d'origine Française et principalement locale, boucherie et marée issus de produits frais.

## Les Menus d'été 2009



### Menu "Terroir" ~~28 €~~ = 24,5 €

6 Escargots de Bourgogne au Chablis

*Half a dozen of Burgundy's snails in Chablis wine*

OU

Jambon persillé maison

*Persley ham, home made*

\* 1 Verre de Chablis Vieilles Vignes

\*\*\*

Truite de l'Yonne à l'oseille

*Trout from Yonne with sorrel*

\* 1 Verre de Chablis Premier Cru Vaillon 1999

\*\*\*

Saint-florentin infusion de romarin

*Saint florentin cheese, rosemary infusion*

\*\*\*

Salade de fruits frais

*Fresh fruits salad*

\* : Formule Vins numéro 1 suggérée : 11 €

### Suggestions du moment

En fonction du  
marché

### Menu "Epicure" ~~42 €~~ = 37 €

Saumon fumé "le Borvo - Yonne", toast brioché

*Smoked salmon from Borvo - Yonne with toasted brain*

\* 1 Verre de Chablis Premier Cru Vaillon 1999

\*\*\*

Poularde fermière "Gallard - Chablis", jus tranché

*Fattened hen from Gallard in Chablis, gravy*

\* 1 Verre de Chablis Premier Cru Côte de Léchet 2000

\*\*\*

Fromages de terroirs affinés, mesclun du jardin

*Rappened cheeses, mixed salad*

\* 1 Verre de Chablis Premier Cru Les Lys 2000

\*\*\*

Croustillant aux framboises

*Crispy with raspberries*

\* : Formule Vins numéro 2 suggérée : 18 €



### Menu "petits vignerons" (-10 ans)

Poisson ou viande,  
garniture de légumes  
2 boules de glace

~~11 €~~

9,5 €



**Découvrez nos fruits et légumes produits "Au Naturel" dans nos 3 jardins !**

Viandes d'origine Française et principalement locale, boucherie et marée issus de produits frais.



## Carte d'été 2009

ENTREES	THE STARTERS / APPETIZERS
Escargots de Bourgogne au Chablis <i>Burgundy's snails with Chablis</i>	Les 6 8 € Les 12 <del>15</del> = 13 €
Gambas poêlées au Pesto, Tartare de tomates fraîches <i>Red prawns with pesto, diced tomatoes</i>	13 €
Crudités « cueillette du matin » <i>Fresh salads of our natural garden</i>	11 €
Salade de saumon fumé, spécialité de Chemilly-sur-Yonne <i>Salad with slices of salmon, smoked in Chemilly-sur-Yonne</i>	12,50 €
Jambon Persillé Maison, saladine, vinaigrette aux condiments <i>Persley ham home made, small salad, condiments vinegar</i>	11 €
Rillettes de truite de Prégilbert - Yonne, à la laitue de mer <i>Rillette of trout from Prégilbert, speciality from Yonne</i>	12,50 €
Mix d'haricots verts du potager, feuilles de magret de canard séché, pignons de pin <i>Garden's french beans Salad, dried filet of duck, pine nuts</i>	12 €
Terrine maison, pickles de légumes du jardin <i>Home made's terrine, vegetables pickles</i>	10,50 €
Salade du terroir de l'Yonne (tome de brebis, dés de truites à l'olive et tomates confites) <i>Salad with the production from our region</i>	13 €
Assiette de saumon fumé du Borvo, toasts de pain brioché aux olives fait maison <i>Plate of smoked salmon « Borvo », home made olives toasts</i>	14,50 €
PLATS	THE MAIN COURSES
<i>Les Chablis Premiers Crus offriront les meilleurs accords mets-vins avec nos plats. Pour le magret de canard nous vous conseillons un bourgogne rouge.</i>	
Truite de l'Yonne en habit de Serano <i>Trout from Yonne</i>	16 €
Agneau fermier au romarin, timbale de légumes <i>Lamb from Chablis with rosemary, mixed vegetables</i>	23 €
L'Andouillette à la ficelle de Chablis et au Chablis, grillée, moutarde " la Cuisine au Vin " <i>Grilled chitterlings sausage of Chablis served with our mustard, potatoes</i>	<del>20</del> = 17,50 €
Poularde fermière – Ferme la fontaine d'Asnières à Chablis, en ballotin sur tombée de légumes <i>Rolled Fattened hen from Chablis with vegetables</i>	20 €
Magret de canard aux fruits du verger <i>Duck with fruits from our orchards</i>	18 €
FROMAGES	CHEESE
Assiette de fromages affinés, mesclun de jeunes pousses aux brisures de noix <i>Plate of matured and local cheeses, mixed of young salad and nuts</i> <b>Conseil Accord Mets-Vins :</b> <i>Chablis Premier Cru Vaillon 1999</i>	8 €
Faisselle de campagne, nature ou à la crème fraîche <i>Cream cheese : natural or with cream</i>	5 €
DESSERTS à choisir en début de repas.	to choose at the beginning of your meal
« Puits » croustillant, giboulée de framboises, sabayon <i>« wells » crispy, raspberries, sabayon</i>	8 €
Nougat glacé au marc de Bourgogne <i>Frozen cream with Marc de Bourgogne</i>	8 €
Composition de sorbets, fruits frais <i>Composition of sorbets and fresh fruits</i>	8 €
Salade de fruits frais de nos vergers (dessert du Menu Terroir ) <i>Fresh fruits salad of our garden</i>	<del>8</del> = 7 €