

## Menus – Les Estivales 2008

**17 €**  
**Formule**  
**du Midi**

le mercredi, jeudi,  
vendredi au déjeuner  
Menu du marché :  
**Entrée et plat**  
ou  
**Plat et dessert**

### **Menu Terroir 26 €**

1/2 douzaine d'escargots de Bourgogne au Chablis  
& refuge de l'escargot

\*\*\*

Estouffade d'Agneau du Chablisien,  
*Miel épice et légumes de cuisson*

\*\*\*

Assiette de fromages

OU

Clafoutis aux Cerises de notre verger  
*Crème anglaise*

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

### **Menu Vigneron 39 €**

Salade de tourteau,  
*Vinaigrette à l'huile parfumée au sésame*

\*\*\*

Granité au Ratafia

\*\*\*

Magret de canard mulard  
au Bourgogne rouge, cerises de notre verger  
*Meli melo de légumes*

\*\*\*

Assiette de fromages régionaux  
*Salade de notre jardin aux noix torréfiées*

\*\*\*

Dessert au choix dans la carte  
*(A choisir en début de repas)*

### **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 Estivale 2008

### LES ENTREES

Persillé Maison, Vinaigrette aux aromates, mélanges de salades	10
Salade estivale à l'huile d'olive ( <i>légumes, herbes, laitue, tomate cerise...</i> )	9
Escargots de Bourgogne au Chablis en coquilles	la demi-douzaine 8 la douzaine 15
Pressé de Tourteau, mélange d'herbes et roquette	16
Salade de la mer, saumon façon Gravlax, crème fouettée au radis noir	14
Salade de melon au basilic frais et fines tranches de jambon sec	11

### LES PLATS

Andouillette de Chablis, au Chablis, tirée à la ficelle, <i>Sauce à la moutarde au chablis</i>	18
Agneau saisi à la poêle ( <i>ferme Gallard de la Fontaine d'Asnières à Chablis</i> ) <i>Sarriette et légumes d'été du jardin du Vieux Château</i>	22
Dorade rôtie au thym, citron vert, émulsion au Chablis <i>Légumes de notre jardin au Wok</i>	17
Magret de canard mulard au Bourgogne rouge, cerises de notre verger <i>Meli melo de légumes</i>	19

### TERROIR DU FROMAGER

L'assiette de 3 fromages de nos terroirs <i>Salade de notre jardin aux noix torréfiées</i>	8
---	---

### DOUCEURS (*à choisir en début de repas*)

Sorbets :	3 parfums d'été, compotée de fruits frais	7
Citron vert :	parfait légèrement acidulée, zestes confits <i>Coulis de framboise</i>	7
Abricot :	feuillantine, infusé au romarin	7
Melon :	brochettes de melon et fraises au ratafia <i>Coulis de fruits rouges</i>	7

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