

## LES MENUS DU MOMENT

(février 2008)

### Menu Terroir 25 €

Pressé de persillé maison, vinaigrette aux Aromates

*Mélange de salades aux noix torréfiées*

ou

Demi-douzaine d'escargots de Bourgogne  
au Chablis

\*\*\*

Jambon à l'os à la façon Chablisienne,  
sauce au Chablis et à l'estragon

*Pâtes fraîches au persil plat*

ou

Bœuf Bourguignon des vignerons

*Pommes de terre fondantes*

\*\*\*

Tarte feuilletée à la pomme

*Coulis d'agrumes au caramel*

ou

Panaché de sorbet et glace

(Assiette de 3 fromages en supplément pour 6 €)

### 17 € Formule du Midi

Menu du marché :  
plat et dessert du jour  
les mercredi, jeudi et  
vendredi  
au déjeuner

### Menu Vigneron 39 €

Le Foie gras de canard mi-cuit au Chablis

*Aigre-doux de pommes et poires*

\*\*\*

Le Coq fermier au Chablis en deux cuissons

(Ferme Gallard de la Fontaine d'Asnières à Chablis)

*Pot au feu de légumes d'antan*

\*\*\*

Assiette de 3 fromages de nos terroirs

*sur un bouquet de mâche aux noix torréfiées*

\*\*\*

Dessert au choix dans notre carte

### Menu des Petits Vignerons

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

Le restaurant du Vigneron Daniel-Etienne DEFAIX

Chef de Cuisine : Patrick Bouloton

Restaurant ouvert du mercredi au dimanche, sauf dimanche soir

## LA CARTE DU MOMENT

(Février 2008)

### LES ENTREES

Velouté de potimarrons aux brisures de châtaignes <i>Chips de magret</i>	10
Escargots de Bourgogne au Chablis, la douzaine	15
Foie gras de canard mi-cuit au Chablis <i>Aigre-doux de pommes et poires</i>	18
Salade de Saint Jacques juste saisies <i>Mélange de mâche et d'endives au vinaigre balsamique</i>	17

### LES PLATS

Le Poisson du marché <i>(selon l'arrivage)</i>	18
Les Noix de coquilles Saint Jacques poêlées au Chablis <i>Chartreuse aux endives</i>	24
L'Andouillette au Chablis tirée à la ficelle <i>Pommes « belle de Fontenay » écrasées au Saint-Florentin</i>	19
Le Coq fermier au Chablis (Ferme Gallard de la Fontaine d'Asnières à Chablis) <i>Pot au feu de légumes d'antan</i>	18
La Côte de veau cuite au four, jus réduit <i>Fricassée de topinambours</i>	21

### TERROIR DU FROMAGER

L'assiette de 3 fromages de nos terroirs <i>Sur un bouquet de mâche aux noix torréfiées</i>	8
--	---

### DOUCEURS

Tatin d'ananas tiède <i>Coulis exotique</i>	7
Poire pochée au Chablis <i>Sorbet cassis et crème de cassis de Bourgogne</i>	7
Crème brûlée Maison à la vanille Bourbon	7

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

RESTAURANT LA CUISINE AU VIN - 16 RUE AUXERROISE – 89800 CHABLIS  
Tél : 03 86 18 98 52 – lacuisineauvin@chablisdefaix.com – www.lacuisinenauvin.fr