

## Les Menus – Mai 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

\*\*\*

Jambon à l'os à la Chablisienne,  
*Sauce dans la tradition familiale au Chablis et estragon*  
*Pâtes fraîches au persil plat*

\*\*\*

Assiette de fromages de nos terroirs  
 OU  
 Assiette de sorbets et de fruits frais du moment

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

### Menu Vigneron 39 €

Salade de canard aux pignons de pin  
 Copeaux de foie gras, magret séché

\*\*\*

Granité au Ratafia

\*\*\*

Osso-buco de lotte au Chablis  
*Légumes de notre maraîcher*

\*\*\*

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

\*\*\*

Dessert au choix dans la carte

### 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 – Mai 2008

### LES ENTREES

Salade de notre jardin et légumes printaniers <i>(Asperges, salade, radis, carotte, comté)</i>	9
Croustillant d'asperges tièdes, saumon grillé <i>Sauce moutardée</i>	13
Pressé de persillé maison, mélange de salades <i>Vinaigrette aux aromates</i>	10
La douzaine d'escargots de Bourgogne au Chablis	15
Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté <i>Compotée de rhubarbe</i>	17

### LES PLATS

Osso-buco de lotte au Chablis, <i>légumes du moment</i>	19
Andouillette de Chablis, au Chablis, tirée à la ficelle, <i>Pomme de terre nouvelle façon grand-mère</i>	18
Filet mignon de lapin, rognonnade de lapin, sucs déglacés au Chablis <i>Purée de carottes nouvelles</i>	16
Suprême de pintade rôti, jus au Chablis <i>Pommes dorées au thym</i>	15
Blanquette de veau à l'ancienne <i>Riz basmati façon pilaw aux légumes</i>	16

### TERROIR DU FROMAGER

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

### DOUCEURS

Chiboust au citron, griottines tièdes à l'eau de vie	7
Délice aux fraises	7
Assiette de sorbets du moment et de fruits frais	7
Biscuit aux gariguettes, compotée de rhubarbe	7
Ganache de chocolat noir <i>Crème à la gousse de Vanille Bourbon</i>	7

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