

## LES MENUS DU MOMENT

(Mars 2008)

### Menu Terroir 26 €

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 Chablisienne,  
sauce au Chablis et à l'estragon

*Pâtes fraîches au persil plat*

ou

Tête de veau braisée

*Jardin de Pommes de terre, carottes et navets glacés*

\*\*\*

Pomme au four comme autrefois

ou

Panaché de sorbets et glaces

*(Assiette de 3 fromages en supplément pour 6 €)*

17 €  
**Formule  
du Midi**

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

### Menu Vigneron 39 €

Langoustines rôties aux graines de sésame

*Vinaigrette aux sucs de carapace et mesclun de jeunes pousses*

\*\*\*

Volaille fermière

*(ferme Gallard de la Fontaine d'Asnières à Chablis)*

*Crème de morilles fraîches au Chablis*

\*\*\*

Assiette de 3 fromages de nos terroirs

*sur un bouquet de salades*

\*\*\*

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

(Mars 2008)

### LES ENTREES

Crème « Dubarry »	8
Terrine de campagne maison aux foies de volaille	9
Assiette des vigneronns <i>Jambon persillé, terrine maison et jambon cru</i>	12
Escargots de Bourgogne au Chablis, la douzaine	15
Langoustines rôties aux graines de sésame <i>Vinaigrette aux sucs de carapace et mesclun de jeunes pousses</i>	18

### LES PLATS

Dos de cabillaud lardé de jeunes carottes <i>Haricots coco écrasés à la fourchette, chips de lard fumé</i>	18
L'Andouillette au Chablis tirée à la ficelle <i>Pommes « belle de Fontenay » écrasées au Saint-Florentin</i>	19
Volaille fermière (ferme Gallard de la Fontaine d'Asnières à Chablis) <i>Crème de morilles au Chablis</i>	20
Ris de veau braisé <i>Carottes glacées</i>	25
Carré d'agneau Pascal au thym <i>Fricassée de petits légumes</i>	26

### TERROIR DU FROMAGER

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

### DOUCEURS

Sablé aux zestes de citron	7
Panaché de sorbets et glaces	7
Pomme au four comme autrefois dans notre vignoble Chablisien	7
Poire pochée au Chablis <i>Sorbet cassis et crème de cassis de Bourgogne</i>	7
Riz au lait aux raisins à l'ancienne	7

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