

Le restaurant du vigneron Daniel-Etienne DEFAIX

Chef de Cuisine : Patrick Bouloton

Restaurant ouvert du mercredi au dimanche, sauf dimanche soir

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