

Nous vous remercions d'avoir choisi « le Vendangerot »

Le chef Augustin Faure et son équipe ont le plaisir de vous proposer ces menus ainsi que des suggestions à la carte.

Menu du marché à 17,00 €

*(Servi le midi : le jeudi, vendredi, samedi et lundi, sauf jours fériés)
(Voir ardoise)*

Entrée du Jour



Plat du jour



Dessert du jour

Menu des petits gastronomes à 10,00 €

(- 12 ans, boisson comprise)

Filet de volaille poêlé, pâtes Fraîches

Coupe de glaces

Le chef Augustin Faure vous propose à la carte :

Oufs pochés en meurette	16€
Gaspacho de Courgettes, crevettes et pamplemousse	17€
Tataki de Thon pané aux fruits à coque, salade verte	20€
Foie gras en terrine, gel d'agrumes et sponge cake à la coriandre	22€

Paré de Saumon écume aux herbes et sa mousseline de choux fleurs au Curry, pickles	22€
Lotte au beurre blanc d'agrumes, asperges vertes et risotto	26€

Suprême de Volaille sauce poulette au vin jaune, petit pois et oignons frits	20€
Filet de bœuf et son jus de bœuf infusé à l'estragon, pommes de terre grenailles Et shimeji	24€
Cœur de Ris de Veau et son jus, oignons botte et purée de carotte à La vanille	25€

Fromage blanc à la crème	4 €
Plateau de fromages frais et affinés (Fromagerie Alain Hess)	8 €
Desserts soir à la fin du menu	8€

« fait maison »

Prix ttc, Service Compris

Menu Tradition à 33,00 €

(37,00 € fromages et dessert)

Œufs pochés en Meurette

Ou

Gaspacho de Courgettes, crevettes et pamplemousse



Suprême de Volaille sauce poulette au vin jaune, petits pois et oignons frits

Ou

Pavé de Saumon écume aux herbes et sa mousseline de choux fleurs au curry, pickles



*Plateau de fromages frais et affinés
(Fromagerie Alain Hess)*

Ou

Desserts au choix

(Voir à la fin du menu)

Menu Gourmand 42,00 €

(46,00 € fromages et dessert)

Foie gras en terrine, gel d'agrumes et sponge cake coriandre

Ou

Tataki de thon pané aux fruits à coque, salade verte



*Filet de bœuf et son jus de bœuf infusé à l'estragon,
pommes de terre grenailles et shimeji*

Ou

*Cœur de Ris de Veau et son jus, oignons botte,
purée de carotte à la vanille*

Ou

Lotte au beurre blanc d'agrumes, asperges vertes et risotto



*Plateau de fromages frais et affinés
(Fromagerie Alain Hess)*

Ou

Desserts au choix

(Voir à la fin du menu)

Menu dégustation à 52,00 €

(56,00 € fromages et dessert)

*En « amuse-bouche »
Gaspacho de courgettes*



Foie gras en terrine, gel d'agrumes et sponge cake coriandre



Lotte au beurre blanc d'agrumes, asperges et risotto



Sorbet citron et Limoncello



*Filet de bœuf et son jus de bœuf infusé à l'estragon,
pommes de terre grenailles et shimeji*



*Plateau de fromages frais et affinés
(Fromagerie Alain Hess)*

Ou

Desserts au choix

(Voir à la fin du menu)

« fait maison »

Prix ttc, Service Compris

Notre Selection de Desserts

Mille-feuille Framboise basilic 8€

Crèmeux au chocolat noir et chutney d'ananas 8€

La Pastèque en deux textures, menthe et brunoise de fraise 8€

L'Agrume

*(crumble au citron vert, suprêmes d'orange et pamplemousse,
crème de citron, tuiles chocolat blanc et piment ...)* 8€

«fait maison »

Prix ttc, Service Compris