

Bienvenue dans notre établissement,

Nous vous remercions d'avoir choisi « le Vendangerot »

Toute notre équipe a le plaisir de vous proposer ses Menus et Suggestions à la Carte qui, nous l'espérons régaleront vos papilles pour ce

Week-end de St Vincent Tournante 2022

(servis Vendredi 18/03 soir, samedi 19/03 et dimanche 20/03 midis et soirs)



Notre carte :

1 - Œufs pochés Sauce Meurette ou Sauce Epoisses	16 €
2 - Soupe d'Escargots en Cocotte Lutée	17 €
3 - Douzaine d'Escargots au Beurre Persillé	16 €
4 - Saumon Gravelax à l'Aneth et sa crème de Raifort	20 €
5 - Foie gras de Canard au Pain d'Epices mi-cuit, et son Chutney de Fruits de Saison	22 €
6 - St Jacques et son Risotto aux cèpes	26 €
7 - Coq au Vin et ses Pommes de Terre Vapeur	23 €
8 - Filet de bœuf « Charolais » Façon Rossini, Purée de Pomme de Terre	24 €
9 - Trio de Veau (Ris, Rognon et Filet) Sauce Morilles et Quinoa	25 €
Fromage blanc à la crème	4 €
Cumonière d'Epoisse de Berthaud	6 €
Plateau de fromages frais et affinés (Fromagerie Alain Hess)	8 €
Desserts voir à la fin du menu	8 €

« fait maison »

Prix ttc, Service Compris

Menu Spécial St Vincent Tournante 2022

à 37,00 €

(33,00 € fromage ou dessert)

Jambon Persillé à l'Aligoté



Coq au Vin et Pommes de Terre Vapeur



Aumonière d'Epoisse de Berthaud



Poire au Vin et son Sorbet Cassis

Menu Gourmand 42,00 €

(46,00 € fromages et dessert)

*Foie gras de Canard au pain d'épices mi-cuit
et son Chutney de Fruits de Saison*

Ou

Saumon Gravelax à l'Aneth et sa Crème de Raifort



*Filet de bœuf « Charolais » Façon Rossini,
Et sa Purée de Pomme de Terre*

Ou

*Trio de Veau (Ris, Rognon et Filet),
Sauce Morilles et Quinoa*

Ou

St Jacques et son Risotto aux Cèpes



*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 »

Saumon Gravelax



*Foie gras de Canard au pain d'épices mi-cuit
et son Chutney de Fruits de Saison*



St Jacques et son Risotto aux Cèpes



Sorbet Poire et Calvados



*Filet de bœuf « Charolais » Façon Rossini,
Et sa Purée de Pomme de Terre*



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

Ou

Desserts au choix

(Voir à la fin du menu)

La Selection de nos Desserts

10 – *Crèmeux Chocolat au Lait, Biscuit Feuillantine Praliné* 8€

11 – *Tarte Tatin aux abricots secs et sa glace Pistache* 8€

12 – *Vacherin Framboise / Passion* 8€

13 - *L'Agrume* 8€
(*Biscuit Joconde, suprêmes d'orange et pamplemousse, crème de citron, copeaux de chocolat blanc au piment d'Espelette*)

14 – *Poire au Vin et son Sorbet Cassis* 8€

«fait maison »

Prix ttc, Service Compris