

Nos Entrées

Terrine de Lottes aux baies rose, mayonnaise aux fines herbes.....	15 €
(Monkfish terrine with pink berries, herb mayonnaise)	
Salade de l'auberge, œuf poché, comté, lardons au vinaigre balsamique	14 €
(Salad, poached egg, comté cheese, bacon in vinegar)	
Œufs pochés au chardonnay et garniture meurette	14 €
(Poached egg in white wine, bacon, mushroom, onion)	
Salade de chèvre chaud au miel, noix et jambon cru	13 €
(Warm goat cheese salad with honey, walnuts and raw ham)	
Les 6 Escargots de Bourgogne en caquelon gratinés à la poudre de noisette.....	13 €
(6 snails of Burgundy, browned with ground hazelnut)	
Les 12 Escargots de Bourgogne en caquelon gratinés à la poudre de noisette	18 €
(12 snails of Burgundy browned with ground hazelnut)	
Terrine maison aux râbles de lapin, cidre et romarin, chutney pruneaux, oignons ...	17 €
(Homemade rabbit terrine, prune and onion chutney)	

Nos Plats et viandes grillées à la cheminée

*Nos plats sont accompagnés de pommes de terre boulangère,
Et Légumes de saison*

Bavette d'ailoyau grillée sauce épaisses	22 €
(Grilled flank steak with épaisses sauce)	
Entrecôte charolaise grillée, beurre maitre d'hôtel (environ 350 g)	33 €
(Grilled charolais entrecôte, parsley butter, 350 g)	
Rognon de veau grillé, sauce moutarde à l'ancienne	24 €
(Grilled veal kidneys with mustard sauce)	
Carré d'agneau grillé, jus au thym	25 €
(Grilled rack of lamb, thyme jus)	
Magret de canard entier grillé, sauce au poivre vert	26 €
(Grilled Duck breast, green pepper sauce)	
Suprême de volaille grillé, sauce crème au vin jaune	23 €
(Grilled chicken supreme, creamy yellow wine sauce)	
Ris de veau en persillade	33 €
(Veal sweetbread with parsley)	
Tête de veau sauce gribiche, poireaux, carottes et pomme de terre.....	20 €
(Calf's head with gribiche sauce, leeks, carrots and potatoes)	
Filet de Dorade snacké, poêlée de panais et marrons au bouillon, jus de viande	
Acidulé (seared sea bream steak, pan-fried parsnips and chestnuts in broth, tangy meat juice)	22 €
Côte de bœuf Charolaise grillée à la cheminée ~1.2Kg pour 2 personnes.....	40 €/ pers
(Grilled rib of beef ,1.2 kg for 2 persons)	

Formule dégustation à 55 €

(Tasting formula €55)

Du mercredi au Samedi

(Wednesday to Saturday)

(Uniquement pour le déjeuner)

(Lunch only)

Cette formule se compose du menu à 38 €
accompagné de 4 vins de notre domaine

(This formula includes a menu at €38
accompanied by 4 wines from our estate)

(Suivant la sélection du moment)
(according to current selection)

2 vins blancs

(2 white wines)

Bourgogne chardonnay 2023 (6 cl)

🍷🍷🍷🍷🍷

Santenay « Sous la roche » 2023 (6 cl)

2 vins rouges

(2 red wines)

Rully rouge 2023 (6 cl)

🍷🍷🍷🍷🍷

Monthelie 2023 (6 cl)

* les vins peuvent changer selon nos disponibilités

Pour tous achats de vins dans notre caveau, veuillez-vous adresser à nos maîtres
d'hôtel

(For all wine purchases in our cellar, please contact our maître d'hôtel)

Nos Fromages

Fromage blanc de Campagne

Fines Herbes ou Sucre.....7 €

(White cottage cheese, with fresh cream, herbs or sugar)

Toasts d'Epoisses Berthaut fondu et neige pain d'Epices

Echalotes, fines herbes et salade verte noix et jambon cru

(À commander en début de repas) 14 €

(Melted épisses on toast with gingerbread crumbs shallots and salad)

Assiette de 3 Fromages Régionaux

Et Miettes de Biscotte de Pain d'Epices10 €

(3 assorted local cheese, with gingerbread crumbs)

Nos Desserts

Coupe glacée (3 boules) à votre choix

Vanille, chocolat, pistache, fraise, caramel, café, rhum raisin

Sorbet : citron vert, fruits de la passion, cassis 9 €

(Ice cream ,3 scoops)

Coupe vigneronne (Sorbet cassis, crème de cassis et marc de Bourgogne) 10 €

(Blackcurrant sorbet with marc of Burgundy)

Tarte Tatin maison et glace vanille.....10 €

(Homemade Tarte Tatin and vanilla ice cream)

Panna Cotta vanillée, coulis de fruits rouge et fruits frais.....10 €

(Vanilla panna cotta, red fruit coulis and fresh fruit)

Profiteroles Maison, Amandes, Chantilly, Sauce Chocolat chaud.....10 €

(Homemade profiteroles with hot chocolate sauce, almond and whipped cream)

Crème brûlée à la prune et gousse de vanille de Madagascar10 €

(Crème brûlée, prune of Burgundy and vanilla from Madagascar)

Carpaccio Ananas, sirop au marc de Bourgogne et menthe, glace Amarena..... 10 €

(Pineapple carpaccio, Burgundy marc and mint syrup, Amarena ice cream)

Fondant au Chocolat noir et glace Vanille 13 €

(à commander en début de repas)

(Chocolate fondant, vanilla ice cream (please order at the beginning of your meal))

Menu enfant à 13 €

Jusqu'à 12 ans inclus
(Children menu , 12 year old)

Steak haché accompagné de frites
(Chopped steak, Fries)



Coupe glacée (2 boules)
Ice cream, (2 scoops)

Formule du midi

(Lunch menu)

Du mercredi au vendredi

(From Wednesday to Friday)

(Sauf jours fériés)

(except public holidays)

Entrée, plat, dessert : 20 €

(starter, main course dessert)

Entrée, plat : 16 €

(starter, main course)

Plat, dessert : 15 €

(main course, dessert)

Uniquement le déjeuner

(Only lunch)

Provenance des viandes

(Meat provenance)

Côte de bœuf charolaise « Origine : France »

Bavette d'aloyau « Né et élevé : (France et UE) et abattu : (France et UE) »

Magret de canard « Origine : France »

Carré d'agneau « Origine : France »

Rognon de veau « Origine : UE »

Suprême de volaille « Origine : France »

Entrecôte charolaise « Origine : France »

Ris de veau « Né et élevé : (France et UE) et abattu : (France et UE) »

Tête de veau « origine : UE »

Allergènes

(Allergens)

Certaines de nos entrées et plats contiennent :

(Some of our starters and dishes contain :)

Lactose

Gluten

Fruits à coques

(Nuts)

Restez connectés

Pour suivre notre actualité, retrouvez nous sur Instagram

@aubergeduvieuxvigneron

@domainejeancharlesfagot

Merci de votre visite, et à très bientôt !

Thank you for your visit, and see you soon !

Menu 38 €

(Entrée, plat, dessert)

Terrine maison aux râbles de lapin, cidre, romarin, chutney pruneaux et oignons rouges

Ou

Les 6 Escargots de Bourgogne en caquelon gratinés à la poudre de noisette

Ou

Salade de chèvre chaud au miel, noix et jambon cru



Bavette d'aloyau grillée sauce époisses

Ou

Supreme de volaille grillé sauce crème au vin jaune

Ou

Filet de Dorade snacké, poêlée de panais et marrons au bouillon, jus de viande acidulé



Supplément fromages

Assiette de fromage régionaux

Et miettes de pain d'épices : 10€

Ou

Fromage blanc de campagne à la crème

Sucre ou fines herbes : 7€



Profiteroles Maison, Amandes, Chantilly, Sauce Chocolat chaud

Ou

Coupe vigneronne

(Sorbet cassis, crème de cassis et marc de Bourgogne)

Ou

Crème brûlée à la prune de bourgogne et gousse de vanille de Madagascar

Pour information, les menus ne sont pas modifiables