

## Nos Entrées

Tartare de saumon et aromates, mesclun de salade.....	15 €
(Salmon tartare with herbs, mixed salad)	
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 au boudin noir, pommes et calvados .....	17 €
(Homemade terrine with black pudding ,appels and Calvados)	

## Nos Plats et viandes grillées à la cheminée

*Nos plats sont accompagnés de pommes de terre confites à la crème,  
Et Légumes de saison*

Bavette d'ailoyau grillée sauce époisses .....	22 €
(Grilled flank steak with époisses 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)	
Souris d'agneau confite au vin rouge .....	26 €
(Lamb shank confit in red wine)	
Magret de canard entier grillé, sauce au poivre vert .....	26 €
(Grilled Duck breast, green pepper sauce)	
Suprême de volaille grillé, sauce crémée au vin jaune .....	23 €
(Grilled chicken supreme, creamy yellow wine sauce)	
Ris de veau en persillade .....	33 €
(Veal sweetbread with parsley)	
Tartare de bœuf au couteau préparer, condiments, frites et salade verte.....	22 €
(Gree Beef tartare with a knife prepared, condiments, fries and green salad )	
Filet de Dorade, purée de petits pois, carottes, sauce crémée au bacon .....	22 €
(sea bream fillet, pea purée,carrots,bacon cream sauce)	
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 39 €  
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'Époisses Berthaut fondu et neige pain d'Épices	
Echalotes, fines herbes et salade verte noix et jambon cru	
(À commander en début de repas) .....	14 €
(Melted épouisses on toast with gingerbread crumbs shallots and salad)	
Assiette de 3 Fromages Régionaux	
Et Miettes de Biscotte de Pain d'Épices .....	10 €
(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)	
Giboulée de Griottes « Distillerie Peureux » flambées au Kirsch, glace vanille.....	10 €
(Giboulée of "Distillerie Peureux" sour cherries flambéed with Kirsch, vanilla ice cream)	
Profiteroles Maison, Amandes, Chantilly, Sauce Chocolat chaud.....	10 €
(Homemade profiteroles with hot chocolate sauce, almond and whipped cream)	
Crème brûlée à la prunelle et vanille .....	10 €
(Crème brûlée, prunelle of Burgundy and vanille)	
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'ailoyau « Né et élevé : (France et UE) et abattu : (France et UE) »

Magret de canard « Origine : France »

Souris d'agneau « Origine : Nouvelle Zélande »

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 39 €*

### *(Entrée, plat, dessert)*

Terrine maison au boudin noir, pommes et calvados

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'ailou grillée sauce époisses

Ou

Supreme de volaille grillé sauce crémée au vin jaune

Ou

Filet de Dorade, purée de petits pois, carottes, sauce crémée au bacon

~~~~~

## *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 vanille

**Pour information, les menus ne sont pas modifiables**