

Nos Entrées

Bavarois de Saumon d'Ecosse aux herbes fraîches, coulis de tomate.....	15 €
(Bavarian Scottish salmon with fresh herbs, tomato coulis)	
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)	
Moelleux de chèvre frais au miel et gingembre, coulis champignons	14 €
(Fresh goat cheese cake with honey and ginger, mushroom coulis)	
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 grenaille,
Et Légumes de saison*

Bavette d'aloïau grillée sauce époisses	22 €
(Grilled flank steak with époisses sauce)	
Entrecôte charolaise grillée, beurre maitre d'hôtel (environ 350 g)	29 €
(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)	
Côte de bœuf Charolaise grillée à la cheminée, 1 kg pour 2 personnes	68 €
(Grilled rib of beef ,1 kg for 2 persons)	
Magret de canard entier grillé, sauce au poivre vert	26 €
(Grilled Duck breast, green pepper sauce)	
Suprême de volaille grillé, sauce crémée aux trompettes	23 €
(Suprême of grilled chicken, mushroom cream sauce)	
Ris de veau en persillade	33 €
(Veal sweetbread with parsley)	
Tartare de bœuf au couteau préparer, condiments, frites et salade verte.....	20 €
(Gree Beef tartare with a knife prepared, condiments, fries and green salad)	
Dos de loup de mer poêlé, jeunes pousses épinards, sauce ails noir, Granny Smith et betteraves chioggia	22 €
(Pan-fried sea bass back, baby spinach, black garlic sauce, Granny smith and chioggia beets)	

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 Côte d'Or les Louères 2023 (6 cl)

...

Santenay « Sous la roche » 2023 (6 cl)

2 vins rouges

(2 red wines)

Rully rouge 2023 (6 cl)

...

Auxey Duresses « Sur Melin » 2023 (6 cl)

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 chesse, 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 époisses on toast with gingerbread crumbs shallots and salad)

Assiette de 3 Fromages Régionaux

Et Miettes de Biscotte de Pain d'Epices 9 €

(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)

Tiramisu maison aux fruits de saison, concassée de spéculos 10 €

(Homemade tiramisu with seasonal fruits, crushed speculos)

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

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

Crème brûlée à la prunelle et gousse de vanille de Madagascar 10 €

(Crème brûlée, prunelle of Burgundy and vanille 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 €

(Children menu)

Steak haché accompagné de frites
(Chopped steak, Fries)

0303030303

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'aloïau « Né et élevé : (France et Irlande) et abattu : (France et Irlande) »

Magret de canard « Origine : France »

Carré d'agneau « Origine : France »

Rognon de veau « Origine : Pays-Bas »

Suprême de volaille « Origine : France »

Entrecôte charolaise « Origine : France »

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

tartare de bœuf « Origine : France »

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, retrouvé 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 et romarin ,chutney pruneaux et oignons rouges

ou

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

ou

Moelleux de chèvre frais au miel et gingembre, coulis champignons

o3o3o3o3o3

Bavette d'aloïau grillée sauce époisses

ou

Suprême de volaille grillé sauce crémée aux trompettes

ou

Dos de loup de mer poêlé, jeunes pousses épinards, sauce ails noir, Granny Smith et betteraves chioggia

o3o3o3o3

Supplément fromages

Assiette de fromage régionaux

Et miettes de pain d'épices : 9€

ou

Fromage blanc de campagne à la crème

Sucre ou fines herbes : 7€

o3o3o3o3

Profiteroles Maison, Amandes, Chantilly, Sauce Chocolat chaud

ou

Coupe vigneronne

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

ou

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

Pour information, les menus ne sont pas modifiables

