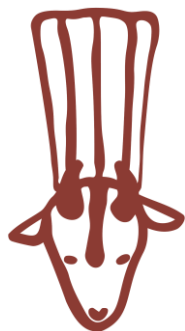


FAMILLE BOURGEOIS



RESTAURANT VIGNERON

Carte élaborée et cuisinée par
le Chef Frédéric COLLIN



toutes nos viandes sont d'origine française - prix en euros TTC

FAMILLE BOURGEOIS

LA CÔTE DES MONTS DANNÉS

ENTRÉES

- L'ŒUF ROYAL, mollet, pousses d'épinards et saumon fumé, sabayon citron 14
The « Royal » soft-boiled egg, spinach leaves and smoked salmon, lemon sabayon
- LA LENTILLE VERTE DU BERRY en panini, mousse lentilles et mâche 15
Green Lentil in a panini, with lentil and lamb's lettuce mousse
- LA TÊTE DE VEAU au bouillon, vaporeux de champignons, huile de ciboulette 16
The Calf's head in broth, mushroom's vaporous, chive oil
- LA CHAIR DE CRABE, en fine gelée de cotriade, fenouil et miso tomate 18
The Crab meat in a delicate cotriade jelly, fennel, and tomato miso

PLATS

- LA CANETTE, le filet à l'orange, salsifis et sauce au vin rouge 26
The Duckling, orange-glazed fillet, salsify, and red wine sauce
- LE CABILLAUD « SKREI » en feuille de riz, velouté de poireaux
sauce aigre-douce 27
« Skrei » Cod, rice paper rolls, creamy leek soup and sweet and sour sauce
- LE CARRÉ DE COCHON doré au foin, boudin noir du Berry,
oignon brûlé et jus au thym 28
The hay-roasted Pork loin, Berry black pudding, charred onion and thyme juice



FAMILLE BOURGEOIS

LA CÔTE DES MONTS DANNÉS

DESSERTS

L'ASSIETTE DE CROTTINS de Chavignol affinés 9

Plate of local goat cheese

LE CROQUET SANCERROIS en miette, nuage de vanille, sorbet fruits rouges 9

Crumbs of Sancerrois croquet, vanilla cloud, red fruit sorbet

LE CHOCOLAT-CITRON en mousse, confit et sorbet citron vert 9

Chocolate & Lime Mousse, lime confit and lime sorbet

LA PROFITEROLE au caramel fleur de sel, glace vanille de Madagascar 9

The salted caramel Profiterole, Madagascar vanilla ice



FAMILLE BOURGEOIS

LA CÔTE DES MONTS DANNÉS

MENU BERRICHON

Uniquement le midi



Entrée - Plat - Dessert	29
Entrée - Plat ou Plat - Dessert	20
Plat	16,50

L'ŒUF ROYAL mollet, pousses d'épinard et saumon fumé, sabayon citron
The « Royal » soft-boiled egg, spinach leaves and smoked salmon, lemon sabayon

~

LA VOLAILLE « Label Rouge » cuisinée « en Barbouille »,
vin rouge du Domaine Henri Bourgeois
The Poultry « en Barbouille » cooked in Henri Bourgeois red wine

~

LE CROQUET SANCERROIS en miette, nuage de vanille, sorbet fruits rouges
Crumbs of « Sancerrois » croquet, vanilla cloud, red fruit sorbet

FAMILLE BOURGEOIS

LA CÔTE DES MONTS D'ANNÉES

MENU DÉCOUVERTE

Poisson et Viande	59
Poisson ou Viande	45

LA LENTILLE VERTE du Berry en panini, mousse tonka et mâche
Green Lentil in a panini, with tonka mousse and lamb's lettuce

~

LA CHAIR DE CRABE, en fine gelée cotriade, fenouil et miso-tomate
The Crab meat in a delicate cotriade jelly, fennel, and tomato miso

~

LE CABILLAUD « SKREI » en feuille de riz, velouté de poireaux et sauce aigre douce
The « Skrei » Cod, rice paper rolls, creamy leek soup, sweet and sour sauce
OU/OR

LA CANETTE le filet à l'orange, salsifis et sauce au vin rouge du Domaine Henri Bourgeois
The Duckling Filet with orange, salsify and Henri Bourgeois red wine sauce

~

LE CHOCOLAT - CITRON VERT, mousse chocolat au lait et citron vert, sorbet citron vert
Milk chocolate & lime mousse, lime sorbet
OU/OR

LA PROFITEROLE caramel à la fleur de sel, glace vanille de Madagascar
The salted caramel Profiterole, Madagascar vanilla ice

Option : accord mets & vins Henri Bourgeois (supp. 40€/personne)



toutes nos viandes sont d'origine française - prix en euros TTC