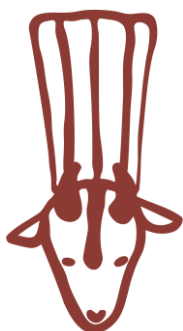


FAMILLE BOURGEOIS



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

LA LENTILLE VERTE DU BERRY en panini, mousse lentilles et mâche 15

Green Lentil in a panini, with lentil and lamb's lettuce mousse

LE SAUMON EN GRAVLAX, asperge blanche, pomelos et sauce hollandaise 16

The Gravelax salmon, white asparagus, grapefruit and hollandaise sauce

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 MERLU, en darne épaisse, eau de poireaux et sauce aigre-douce 27

The HAKE, thick steak, leek broth and sweet and sour sauce

LE COCHON, Le carré en croûte d'herbes, oignon brûlé, Millefeuille de céleri et jus au thym 28

The PORK, Square cut with herb crust, burnt onion, celery millefeuille and thyme jus



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

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 11

Chocolate & Lime Mousse, lime confit and lime sorbet

LE PARIS-BREST « M - D » 10

The « M - D » PARIS – BREST

LE COOKIE – C, Fraise et Framboise 9

The Chef's COOKIE, strawberry and raspberry



FAMILLE BOURGEOIS

LA CÔTE DES MONTS D'ANNÉES

MENU SIGNATURE

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

~

LE CRABE

La chair en fine gelée de cotriade, fenouil et miso-tomate

The Crab meat in a delicate cotriade jelly, fennel, and tomato miso

~

LE MERLU

En darne épaisse, eau de poireaux et sauce aigre-douce

The HAKE, thick steak, leek broth and 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

LE PARIS-BREST « M - D »

The « M - D » PARIS – BREST

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



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

FAMILLE BOURGEOIS

LA CÔTE DES MONTS D'ANNÉES

MENU BERRICHON

Uniquement le midi



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

L'OIGNON En croustillant, jambon blanc et oignons brûlés, coulis d'herbes fraîches
The ONION Crispy, cooked ham and burnt onions, fresh herb coulis

~

LE CHOU-FLEUR Dubarry, chou-fleur confit, Haddock et terre croustillante
The Cauliflower Dubarry cream, confit cauliflower, haddock and crispy earth

~

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