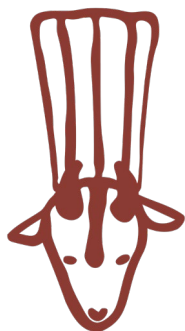


FAMILLE BOURGEOIS



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 D'ANNÉES

ENTRÉES

LA LENTILLE VERTE DU BERRY en panini, mousse lentilles 14

Green Lentil in a panini, with lentil mousse

LE SAUMON EN GRAVLAX, haricots verts « salsa verde »,
pomelos et sauce hollandaise 17

The Gravelax salmon, green beans "salsa verde", grapefruit and hollandaise sauce

LA CHAIR DE CRABE, en fine gelée de cotriade, fenouil et miso tomate 19

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

PLATS

L'ÉPAULE D'AGNEAU à la 7 heures, asperges vertes et carottes à l'orientale 36

The LAMB SHOULDER baked for seven hours, green asparagus and carrots in an Oriental style

LA CANETTE, le filet à l'orange, asperge blanche et sauce au vin rouge 28

The Duckling, orange-glazed fillet, white asparagus, and red wine sauce

LE MERLU, en darne épaisse, eau de poireaux et sauce aigre-douce 26

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

LA POITRINE DE COCHON à la flamme, Rhubarbe, 28

oignons nouveaux brûlés et jus au thym-citron

The grilled PORK BELLY, rhubarb, charred spring onions with lemon and thyme sauce



FAMILLE BOURGEOIS

LA CÔTE DES MONTS DANNÉS

DESSERTS

L'ASSIETTE DE CROTTINS de Chavignol affinés	9
<i>Plate of local goat cheese</i>	
LE CROQUET SANCERROIS en miette, nuage de vanille, sorbet fruits rouges	9
<i>Crumbs of Sancerrois croquet, vanilla cloud, red fruit sorbet</i>	
LE CHOCOLAT-CITRON en mousse, confit et sorbet citron vert	11
<i>Chocolate & Lime Mousse, lime confit and lime sorbet</i>	
LE PARIS-BREST « M - D »	10
<i>The « M - D » PARIS – BREST</i>	



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

Green Lentil in a panini, with tonka mousse

~

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 DANNÉS

MENU BERRICHON

Uniquement le midi



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

La Royale de carottes des sables, ŒUF 64°c poché, sauce à l'orientale
The "Royale" sand carrots, poached egg at 64°C, oriental sauce

~

Le SUPREME DE PINTADE doré au sautoir, légumes du moment,
sauce crémée au vin blanc
Pan-fried roasted guinea fowl fillet, seasonal vegetables, white wine cream sauce

~

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