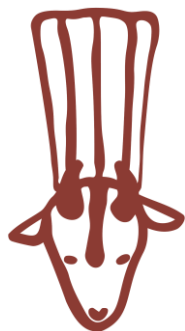


FAMILLE BOURGEOIS

LA
CÔTE
DES
MONTS,
DANES

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 ROYALE de carottes des sables, jaune d'œuf confit, sauce à l'orientale 14
The "Royale" carrots, candied egg yolk, oriental sauce
- 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 18
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

- LE SUPREME DE VOLAILLE doré au sautoir, moelle de brocoli, ketchup poire et jus aux notes de cabosse 28
Pan-fried chicken supreme, broccoli cream, pear ketchup and a sauce with hints of cocoa pod
- 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, oignons nouveaux brulés et jus au thym-citron 28
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, asperge blanche 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, jaune d'œuf confit, sauce à l'orientale
The "Royale" carrots, candied egg yolk, oriental sauce

~

LE SUPREME DE VOLAILLE doré au sautoir, moelle de brocoli, ketchup poire et jus
aux notes de cabosse

*Pan-fried chicken supreme, broccoli cream, pear ketchup and a sauce with hints of
cocoa pod*

~

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