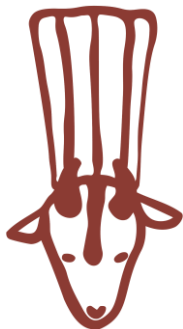


FAMILLE BOURGEOIS

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
<i>The "Royale" carrots, candied egg yolk, oriental sauce</i>	
LA LENTILLE VERTE DU BERRY en panini, mousse lentilles	14
<i>Green Lentil in a panini, with lentil mousse</i>	
LA SEICHE juste saisie, kiwis et encre de seiche	21
<i>Pan-fried cuttlefish, kiwis and cuttlefish ink</i>	
LA CHAIR DE CRABE, en fine gelée de cotriade, fenouil et miso tomate	19
<i>The Crab meat in a delicate cotriade jelly, fennel, and tomato miso</i>	

### PLATS

LE SUPREME DE VOLAILLE doré au sautoir, moelle de brocoli, ketchup poire et jus aux notes de cabosse	30
<i>Pan-fried chicken supreme, broccoli cream, pear ketchup and a sauce with hints of cocoa pod</i>	
LA CANETTE, le filet à l'orange, asperge blanche et sauce au vin rouge	31
<i>The Duckling, orange-glazed fillet, white asparagus, and red wine sauce</i>	
LE MERLU, en darne épaisse, eau de poireaux et sauce aigre-douce	26
<i>The HAKE, thick steak, leek broth and sweet and sour sauce</i>	
LA POITRINE DE COCHON à la flamme, Rhubarbe, oignons nouveaux brulés et jus au thym-citron	28
<i>The grilled PORK BELLY, rhubarb, charred spring onions with lemon and thyme sauce</i>	



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 &amp; 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*