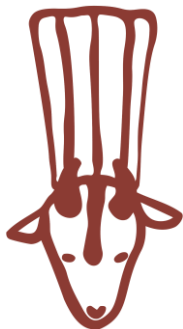


FAMILLE BOURGEOIS

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 D'ANNÉES

ENTRÉES

LA LENTILLE VERTE DU BERRY en panini, mousse lentilles 17
Local Green Lentil in a panini, with lentil mousse

LE THON ROUGE juste saisi, pastèque rôtie, chermoula et vinaigre de framboise 22
SEARED BLUEFIN TUNA, roasted watermelon, chermoula, and raspberry vinegar

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 30
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 31
The Duckling, orange-glazed fillet, white asparagus, and red wine sauce

LE MERLU, en darne épaisse, condiment champignons des caves, sauce aigre-douce et hollandaise 27
The Hake, thick steak, cellar-grown mushroom condiment, sweet and sour sauce and Hollandaise sauce

LE FAUX FILET grillé à la flamme, pomme de terre confite et sauce Périgueux 32
FLAME-GRILLED RIB-EYE, caramelised potatoes and Périgueux sauce



FAMILLE BOURGEOIS

LA CÔTE DES MONTS DANNÉS

DESSERTS

L'ASSIETTE DE CROTTINS de Chavignol affinés	9
<i>Plate of local goat cheese</i>	
L'ILE FLOTTANTE	10
<i>Floating Island: meringue on vanilla custard</i>	
LE CHOCOLAT-CITRON en mousse, confit et sorbet citron vert	12
<i>Chocolate & Lime Mousse, lime confit and lime sorbet</i>	
LE PARIS-BREST « M - D »	10
<i>The PARIS - BREST: choux pastry ring with praline cream</i>	



FAMILLE BOURGEOIS

LA CÔTE DES MONTS D'ANNÉES

MENU DECOUVERTE

Poisson et Viande	59 €
Poisson ou Viande	45 €

LA LENTILLE VERTE

Du Berry en panini, mousse tonka

Local 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, condiment champignons des caves, sauce aigre-douce et Hollandaise

The HAKE, thick steak, cellar-grown mushroom condiment, sweet and sour sauce and Hollandaise 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, white asparagus 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 PARIS - BREST: choux pastry ring with praline cream

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'ANNÉE

MENU BERRICHON

Uniquement le midi



Entrée - Plat - Dessert	29 €
Entrée - Plat ou Plat - Dessert	20 €

LE JAUNE D'ŒUF confit, piperade et chermoula

Confit egg yolk, piperade and chermoula

~

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

~

L'ILE FLOTTANTE

Floating Island: meringue on vanilla custard