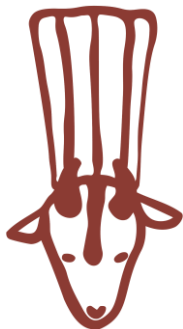


FAMILLE BOURGEOIS

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 LENTILLE VERTE DU BERRY en cappuccino et panini 17
Local Green Lentil in cappuccino and panini

LE THON ROUGE juste saisi, pastèque rôtie, jus de veau et vinaigre de framboise 22
SEARED BLUEFIN TUNA, roasted watermelon, veal stock 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 PINTADE doré au sautoir, gnocchis de chou-fleur, 30
ketchup poire et jus aux notes de cabosse
Pan-fried guinea fowl supreme, cauliflower gnocchi, pear ketchup and a sauce with hints of cocoa pod

LA CANETTE, le filet doré au sautoir, carottes fanes, sauce vin rouge et chermoula 31
The Duckling, pan-fried fillet, carrots with tops, red wine sauce and chermoula

LE MERLU, en darne épaisse, champignons des caves, myrtilles 27
et sauce aigre-douce
The Hake, thick steak, cellar-grown mushrooms, blueberries and sweet and sour 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
Plate of local goat cheese
- LE RIZ AU LAIT, caramel beurre salé, glace vanille et son vaporeux** 11
RICE PUDDING, salted caramel, vanilla ice cream and vanilla cloud
- LE CHOCOLAT-CITRON en mousse, confit et sorbet citron vert** 12
Chocolate & Lime Mousse, lime confit and lime sorbet
- L'ABRICOT « RUBILIS » en raviole, crème mascarpone
et sorbet abricot - romarin** 11
*THE 'RUBILIS' APRICOT served in ravioli with mascarpone cream and apricot
and rosemary sorbet*



FAMILLE BOURGEOIS

LA CÔTE DES MONTS D'ANNÉES

MENU DECOUVERTE

Poisson et Viande	59 €
Poisson ou Viande	45 €

LA LENTILLE VERTE

Du Berry en cappuccino et panini

Local Green Lentil in cappuccino and panini

~

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, champignons des caves, myrtilles et sauce aigre-douce

The HAKE, thick steak, cellar-grown mushrooms, blueberries and sweet and sour sauce

OU/OR

LA CANETTE

Le filet doré au sautoir, carottes fanes, sauce vin rouge et chermoula

The Duckling, pan-fried fillet, carrots with tops, red wine sauce and chermoula

~

LE CHOCOLAT - CITRON VERT

Mousse chocolat au lait et citron vert, sorbet citron vert

Milk chocolate & lime mousse, lime sorbet

OU/OR

L'ABRICOT « RUBILIS »

En raviole, crème mascarpone et sorbet abricot - romarin

THE 'RUBILIS' APRICOT served in ravioli with mascarpone cream and apricot and rosemary sorbet

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

Option: food and Henri Bourgeois's wine pairing (supplement: €40 per person)



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 €

CREME d'HARICOTS ROUGES « Colombe », pain toasté au parmesan et son jaune d'œuf du Berry confit

"Colombe" red bean cream, toasted bread with Parmesan and a poached egg from the Berry region

~

LE SUPREME DE PINTADE doré au sautoir, gnocchis de chou-fleur, ketchup et jus aux notes de cabosse

Pan-fried guinea fowl supreme, cauliflower gnocchi, pear ketchup and a sauce with hints of cocoa pod

~

LE RIZ AU LAIT, caramel beurre salé, glace vanille et son vapoureux RICE PUDDING, salted caramel, vanilla ice cream and vanilla cloud