

*Nous vous remercions d'avoir choisi « le Vendangerot »
et nous souhaitons que nos propositions correspondent à vos attentes.*

*Le chef a eu à cœur de sélectionner pour votre plaisir les meilleurs produits frais
qu'il aura cuisinés avec soin afin que vous passiez un agréable moment.*

*Nous sommes à votre disposition pour établir selon vos demandes des
coupons « cadeau »
pour vos amis, votre famille.*

Menu du marché à 17 €

Servi le jeudi, vendredi, samedi et lundi midi

Entrée gourmande du Vendangerot



Plat du jour au gré du marché



Assiette de fromages frais et affinés

Ou

Fromage blanc à la crème

Ou

La suggestion du jour d'Amandine

Menu des petits gastronomes à 10€

(- 12 ans, boisson comprise)

Filet de volaille poêlé, pâtes fraîches



Petite salade verte



Coupe de glaces

Prix T.T.C

*Le chef Florian Cauzeret vous propose :
quelques suggestions à la carte*

<i>Œufs pochés en meurette</i>	<i>16€</i>
<i>Salade de saumon Gravelax</i>	<i>18€</i>
<i>Terrine de foie gras de canard mariné au Porto blanc, marmelade de courgettes et son pain d'épice</i>	<i>22€</i>
<i>Maquereau au vin blanc, condiments et gelée de framboise</i>	<i>20€</i>
<i>Noix de Saint Jacques rôties, crème de lard, patates douces et girolles</i>	<i>24€</i>
<i>Filet de Haddock, pommes de terre à l'huile d'olive</i>	<i>20€</i>
<i>Selle d'agneau, tombée d'épinards, escargots de bourgogne</i>	<i>24€</i>
<i>Magret de canard, purée de patates douces, girolles, jus de viande</i>	<i>22€</i>
<i>Filet de bœuf à l'épaisse, gratin Dauphinois</i>	<i>26€</i>
<i>Fromage blanc à la crème</i>	<i>4 €</i>
<i>Plateau de fromages frais et affinés</i>	<i>8 €</i>

prix T.T.C
« *Faits maison* »

Menu Tradition à 32€ (entrée, plat, fromage ou dessert)

Menu « Logis » à 36 € (entrée, plat, fromage et dessert)

Œufs pochés en meurette

Ou

Salade de saumon Gravelax



Filet de Haddock, pommes de terre à l'huile d'olive

Ou

Magret de canard, purée de patates douces, girolles, jus de viande



Plateau de fromages frais et affinés



La carte des desserts

Prix TTC

« Faits maison »

Menu dégustation à 54 €

En « amuse bouche »

Saumon gravelaë



Terrine de foie gras de canard mariné au Porto blanc, marmelade de courgettes et son pain d'épice



Noix de Saint Jacques rôties, crème de lard, patates douces et girolles



Granité au Marc de Bourgogne



Filet de bœuf à l'épaisse, gratin Dauphinois



Plateau de fromages frais et affinés



La carte des desserts

*Prix TTC
« Faits maison »*

*Menu Gourmand 44€
(40€ fromages ou dessert)*

*Terrine de foie gras de canard mariné au Porto blanc, marmelade de courgettes
et son pain d'épice
Ou*

Maquereau au vin blanc, condiments et gelée de framboise
❧

Filet de bœuf à l'épouse, gratin Dauphinois
Ou

*Noix de Saint Jacques rôties, crème de lard,
patates douces et girolles*
Ou

Selle d'agneau, tombée d'épinards, escargots de bourgogne



Plateau de fromages frais et affinés



La carte des desserts

*Prix TTC
« Faits maison »*

La carte des desserts

<i>Assortiment de glaces aux deux sauces</i>	6€
<i>Assortiment de sorbets aux deux coulis</i>	6€
<i>Charlotte aux poires, coulis de fruits rouges</i>	7€
<i>Crèmeux chocolat noir, tuile gruau cacao, crème montée, coulis de framboise</i>	7€
<i>Crème brûlée vanille</i>	7€
<i>Rullyotin</i>	7€
<i>Tiramisu</i>	7€

*Prix TTC
« Faits maison » sauf glace et sorbet*

