

*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 19 €

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>Chaud froid de volaille, petite salade</i>	<i>16€</i>
<i>Terrine de foie gras de canard mariné au</i>	
<i>Porto blanc, marmelade de courgettes et son pain d'épice</i>	<i>22€</i>
<i>Gambas poêlées sur son risotto de céleri</i>	<i>20€</i>
<i>Dos de saumon beurre noisette, pâtes façon risotto</i>	<i>20€</i>
<i>Noix de Saint Jacques rôties, sauce à l'orange, purée de carottes et légumes</i>	<i>24€</i>
<i>Magret de canard jus de viande garniture campagnarde</i>	<i>22€</i>
<i>Pigeonneau de Mr Bernard, le filet cuit rosé, la cuisse confite, purée de petits pois</i>	<i>26€</i>
<i>Filet de bœuf façon Rossini</i>	<i>28€</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

Chaud froid de volaille, petite salade



Dos de saumon beurre noisette, pâtes façon risotto

Ou

Magret de canard jus de viande garniture campagnarde



Plateau de fromages frais et affinés



La carte des desserts

Prix TTC

« Faits maison »

Menu dégustation à 54 €

En « amuse bouche »

Chaud froid de volaille



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



Noix de Saint Jacques rôties, sauce à l'orange, purée de carottes et légumes



Granité au Marc de Bourgogne



Filet de bœuf façon Rossini



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*

Gambas poêlées sur son risotto de céleri
❧

Filet de bœuf façon Rossini
Ou

*Noix de Saint Jacques rôties, sauce à l'orange, purée de carottes et
légumes
Ou*

*Pigeonneau de Mr Bernard, le filet cuit rosé, la cuisse confite,
purée de petits pois*



Plateau de fromages frais et affinés



La carte des desserts

*Prix TTC
« Faits maison »*

La carte des desserts d'Amandine

<i>Assortiment de glaces aux deux sauces</i>	6€
<i>Assortiment de sorbets aux deux coulis</i>	6€
<i>Nem aux pommes, crème Mascarpone vanillé, Sorbet pomme</i>	7€
<i>100% caramel</i>	7€
<i>Tarte citron meringuée, sorbet citron</i>	7€
<i>Rullyotin</i>	7€
<i>Profiteroles</i>	7€

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

