

*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>Effiloché de confit de lapin, gelée de tomate, crème moutarde</i>	<i>18€</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>Puisses de grenouilles désossées en persillade, fritos crème d'ail</i>	<i>22€</i>
<i>Noix de Saint Jacques rôties, crème de lard,</i>	
<i>fondue de poireaux</i>	<i>24€</i>
<i>Dos de lieuux, pommes de terre safranées, crème d'ail</i>	<i>20€</i>
<i>Filet de rouget poêlé au romarin et à l'orange, lit de cebettes</i>	<i>23€</i>
<i>Joue de bœuf, façon bourguignon</i>	<i>20€</i>
<i>Filet de bœuf, champignons de saison, jus réduit</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 30 € (entrée, plat, fromage ou dessert)

Menu « Logis » à 33 € (entrée, plat, fromage et dessert)

Œufs pochés en meurette

Ou

Effilochée de lapin confit, gelée de tomate, crème de moutarde



Dos de lieux, pommes de terre safranées, crème d'ail

Ou

Joue de bœuf, façon bourguignon



Plateau de fromages frais et affinés



La carte des desserts

*Prix TTC
« Faits maison »*

Menu dégustation à 50 €

*En « amuse bouche »
Fritos de grenouille, crème d'ail*



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, fondue de poireaux



Granité au Marc de Bourgogne



Filet de bœuf champignons de saison, jus réduit



Plateau de fromages frais et affinés



La carte des desserts

*Prix TTC
« Faits maison »*

Menu Gourmand 40€

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

Ou

Suisses de grenouilles désossées en persillade, frites crème d'ail



Filet de bœuf, champignons de saison, jus réduit

Ou

Noix de Saint Jacques rôties, crème de lard, fondue de poireaux



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>	
<i>Crumble au citron, sorbet citron</i>	7€
<i>Rullyotin</i>	7€
<i>Tuile chocolat blanc mousse griotte, glace pistache</i>	7€

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

