Le mâchon vigneron

Nos formules

A la carte au choix dans notre menu
A la carte menu

Entrée / plat / fromage ou dessert — **36 €**
Starter / main course / cheese or dessert

Entrée / plat / fromage / dessert — **40 €**
Starter / main course / cheese / dessert

Menu enfant (-10ans) — **10 €**
Kid's menu

Prix TTC, TVA 20% et 10% service compris. Boissons non comprises. Vins et Alcools à consommer avec modération.
Plats cuisinés maison à partir de produits bruts et susceptibles de contenir des allergènes.
Listes des origines des viandes et des allergènes disponibles sur simple demande.

Menu

Entrées :

Tartare – St Jacques & Saumon – Pommes - Huile d'aneth — 14 €
Scallop & Salmon – Tartar - Apple – Dill oil

OU

Œuf parfait – Crème de Langres – Lardons – Croûtons — 10 €
Soft boiled egg – Cream of Langres cheese – Bacon – Croutons

OU

Escargots de Bourgogne - Ail - Persil — par 6: 9 € / par 12: 15 € (hors menu)
Burgundy snails - Garlic - Parsley

Plats :

Demi coquelet rôti – Jus court – Carottes - Légumes racines rôtis — 22 €
Roasted half chicken – Juice – Carrots - Roasted root vegetables

OU

Roussette – Crème de champignons – Chorizo – Riz — 24 €
Rock salmon – Mushroom sauce – Chorizo – Rice

Fromages ou desserts :

3 fromages - Bourgogne-Franche-Comté — 10 €
3 cheeses - Bourgogne-Franche-Comte

OU

Ile flottante maison – Praline rose — 10 €
Homemade floating island – Pink praline

OU

Pomme rôtie – Vanille & Calvados – Sablé — 10 €
Roasted apple – Vanilla & Calvados – Shortbread

*Suggestions végétariennes sur simple demande

Formule déjeuner
Lunch menu

Entrée / plat OU plat /dessert - 22 €
Entrée / plat / dessert - 26 €

Starter / main course OR main course / dessert 22€
Starter / main course / dessert 26 €

Entrée / Starter

Velouté de céleri au piment d'Espelette, chorizo et croûtons
Celery soup with Espelette pepper, chorizo and croutons

Plat / Main course

Cuisse de poulet jaune façon Vallée d'Auge, pommes de terre
Yellow chicken leg, Vallée d'Auge style (sauce with Calvados, apples and cream), potatoes

Dessert

Tarte maison à la poire et aux amandes
Homemade pear and almond crust tart

Servie uniquement le midi du mercredi au vendredi (hors jours fériés)

Served only at lunchtime at Wednesday to Friday (excluding public holidays)