



Restaurant

LA CÔTE DES
MONTS DAMPÉS

Chavignol - Sancerre

L'esprit famille Bourgeois

A partager

Le soir

Cubes de foie gras fleur de sel confiture de banane	7.50
Dégustation de trois crottins de chèvre Chavignol	9.00
Assiette des produits régionaux ; raviole de jambon,	12.00
Déclinaison Sancerroise ; crottin farci, raviole,	18.00
Crottin de chèvre cuit en croute de sel de notre	8.00

Menu Déjeuner 14.90€

Entré/plat ou plat/dessert

Tourte au Chavignol ; jambon de Sancerre, salade
Légumes de saison en vinaigrette de jus de truffe
Pièce du boucher, sauce poivre vert
Merlu crème de citron, tombée d'épinard
Dessert du jour ; tiramisu vanille & framboises

Salades estivales

Cœur de laitue simple, vinaigrette échalote ou caillé	6.00
Maraîchère ; saumon mariné au jus de la passion	14.50
Deux toasts de crottin de chèvre chaud, granola,	12.00

A boire et déguster...

Accompagnez votre assiette de partage avec un vin d'expression

La Côte des Monts Damnés Sancerre blanc 2011 - 9 cl	6.90
Jadis Sancerre blanc 2013 - 9 cl	8.50
La Bourgeoise Sancerre rouge 2003 - 9 cl	8.50
Clos Henri Pinot 2015 - 9 cl	8.50
Domaine Durant à Crézancy rosé 2018 - 12 cl	7.50



L'esprit famille Bourgeois

Menu Découverte 26.00€

Au choix ; Entrée, plat & dessert

Proposé au service du déjeuner

Crème de lentilles du Berry, dés de foie gras
Salade maraîchère, Crottin Chavignol, granola,
Minute de rumsteak, crème de sésame, citron vert,
Pastillas d'Andouillettes de chez Chevreux à
Calamar citronnelle plancha, poivrons rouge, miroir
Crottin de chèvre cuit en cocotte à la sauge (+3€)
Soupe de pêches blanches, sablé breton
Fondant chocolat, noix torréfiés

Carte Menu 35.00€

Au choix ; Entrée, plat, dessert

Les entrées (seules 12.00€)

Tomates de couleurs, sein de nounou, amandes
Foie gras de canard de chez DouDou, confiture de
Champignons boutons de Paris marinés aux herbes
Carpaccio de betterave crue, fenouil, abricots, crottin
Ceviche de maigre, citron vert, avocat curry jaune,

Les plats (seuls 22.00€)

Tendron de veau braisé basse température, fève
Poitrine de canard de chez DouDou, bigarade
Pavé de rumsteak mariné 200 gr crème de sésame
Côte de saumon, sarrasins grillés, chutney pêche-
Risotto d'orge perlé, caillé de chèvre, ciboule

Les desserts (seuls 9.00€)

Crème brûlée infusion d'avoine, tuile sésame
Fondant chocolat noir, noix caramélisées
Tiramisu framboise-citron vert
Café ou thé gourmand, trois petits desserts en dégustation (+2€)

