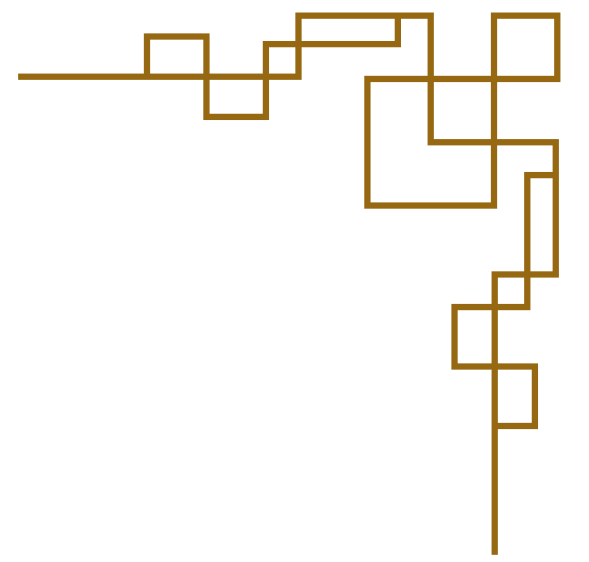
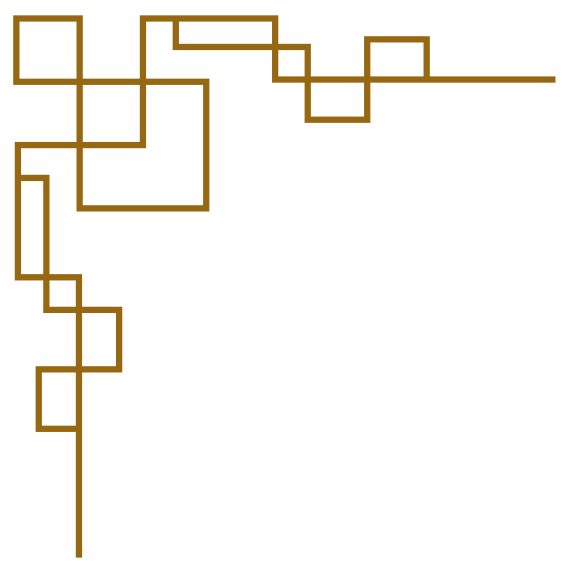




Auberge

DU VIEUX PRESOIR

NOS ENTRÉES 18,00 €

L'OEUF PARFAIT DANS LES SOUS-BOIS

Sponge cake épinards / fricassée de champignons frais / espuma à la truffe / chips de lard fumé

LE FEUILLE A FEUILLE DE BRILLAT SAVARIN TRUFFÉ & GRAVELAX DE BŒUF CHAROLAIS

Graines de sarrasin torréfiées / émulsion à l'huile d'estragon

LE MAKI POIREAU & GRAVELAX DE TRUITE AU SEL FUMÉ

mayonnaise ail noir / écume légère au wasabi / gel d'agrumes

L'ESCARGOT DE BOURGOGNE ET FOIE GRAS

Fricassée d'escargot au beurre d'ail / émulsion foie gras / girolles

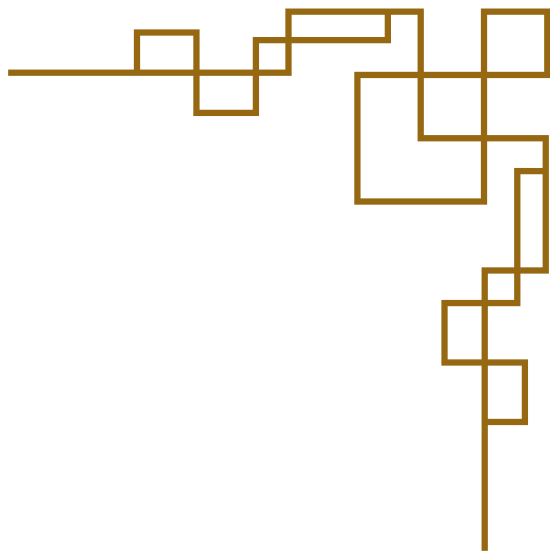
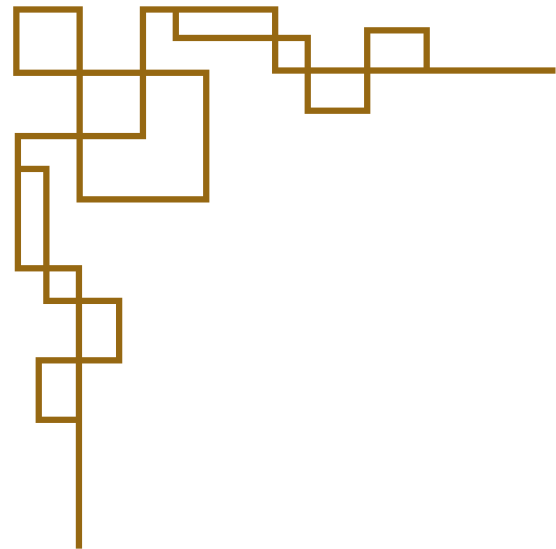
LE HOMARD & BRIOCHE

Préséé de chair de homard et crabe sur pain brioqué variation de texture en trois sauce

L'ESCARGOT EN COQUILLE

En coquille, au beurre d'ail





Auberge

DU VIEUX PRESOIR

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE MOUSSELINE DE
LÉGUMES, DE LÉGUMES RÔTIS CONFITS À L'HUILE D'OLIVE ET
D'OIGNONS FRITS MAISON

NOS PLATS

LE RIS DE VEAU CROUSTILLANT

32,00€

sauce foie gras, morilles et sauge

LE PALERON DE BŒUF ANGUS

28,00€

confit sept heures façon bourguignon

LA MARÉE DU JOUR

30,00€

émulsion vigneronne acidulée / crumble aux algues / gel agrumes

LE SUQUET'S DU CHEF

36,00€

Poisson et coquillage pochés dans un bouillon au crabe vert et fumet de homard

LE VEAU FOIE GRAS HADDOCK

34,00€

filet de veau basse température / foie gras mi-cuit armagnac / émulsion haddock

LE GNOCCHI MOLÉCULAIRE

29,00€

gnocchi de courge / sauce foie gras et truffe / magret fumé / duxelles de champignons / champignons de Paris

LE FILET DE BŒUF CHAROLAIS

32,00€

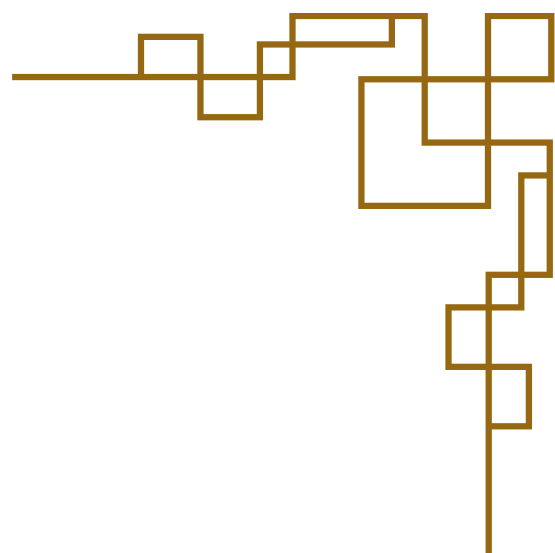
émulsion foie gras et truffe

LE VÉGÉTAL

28,00€

gnocchi de courge / sauce verte / pickles de légumes / copeaux de parmesan / duxelles de champignons / petits légumes





MENU GOURMET SOIR & WEEK-END

MENU COMPLET 75,00€

ACCORD METS&VINS 108€ 3 VERRES DE VIN

Apéritif

COUPE DE CRÉMANT DE BOURGOGNE

Mise en bouche

ENTRÉE AU CHOIX A LA CARTE

PLAT AU CHOIX A LA CARTE

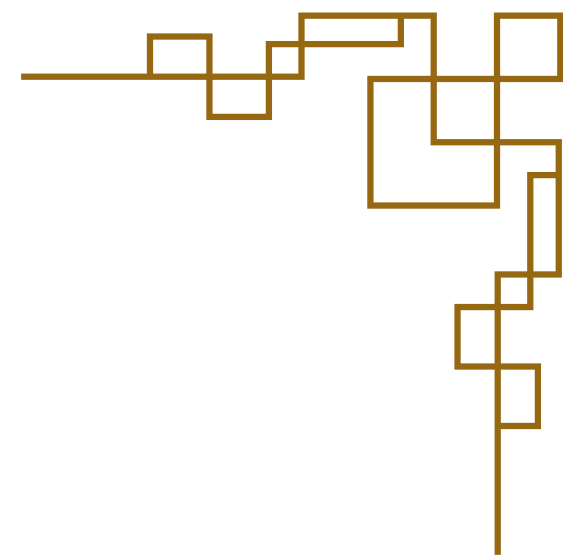
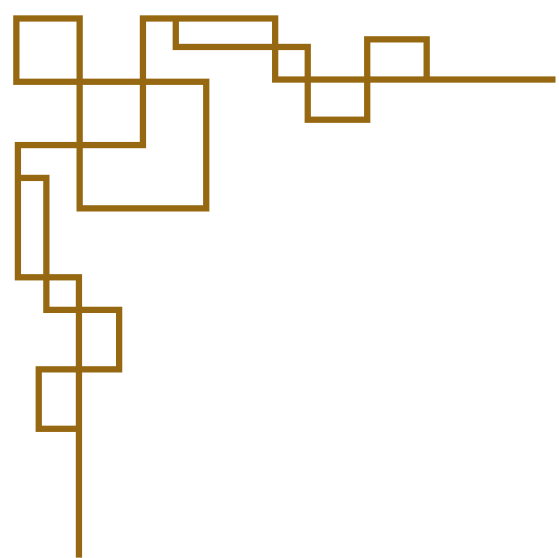
LE TROU BOURGUIGNON

sorbet poire et prune de Bourgogne

ASSIETTE DE FROMAGE AFFINÉS

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE





Auberge

DU VIEUX PRESOIR

NOS GOURMANDISES 12,00 €

LA DAME BLANCHE 2.0

panna cotta vanille chocolat blanc à huile d'olive extra-vierge / glace vanille
chocolat chaud / crumble chocolat

DOUCEUR BANANE & CHOCOLAT DULCEY

ganache vanille intense et dulcey / crémeux banane au citron et caramel
miso/ granola noisette / chocolat chaud/glace chocolat ganduja

LE TIRAMISU REVISITÉ

crémeux mascarpone fèves de tonka et ganache au chocolat / gel de café
au lait / croquant spéculoos / poudre de cacao

AUTOUR DE L'AGRUME

lemon curd au safran de Bourgogne / gel citron combawa / meringue façon
guimauve / sorbet citron basilic

FROMAGES FRAIS & AFFINÉS

Époisses / Brillat-Savarin / Comté 24 mois / Délice de Pommard



MENU DU JOUR



DU LUNDI AU VENDREDI MIDI HORS JOURS FÉRIÉS

MENU COMPLET 26,00 € PLAT DU JOUR 18,00 €

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 22,00 €

Entrées au choix

La panna cotta salé infusée romarin brûlé, condiment câpres frits, crumble chorizo au graines de tournesol

Le pressé de poireaux brûlés, mousse de pomme de terre, marinade acidulé et jaune d'œuf confit

Le palet de Bourgogne rôti en cocotte, crumble et jambon de pays

L'œuf parfait espuma au chardonnay, champignons, lard fumé et crumble au parmesan

Plats au choix

Le poisson du jour, sauce verte acidulée

Le paleron de bœuf confit 7 heures façon bourguignon

La côte de cochon fermier cuit à basse température, laqué au miel de sarrasin de Bourgogne et soja

Conchiglioni volaille crème de piquillos, mozzarella, huile de livèche et olives torréfiées

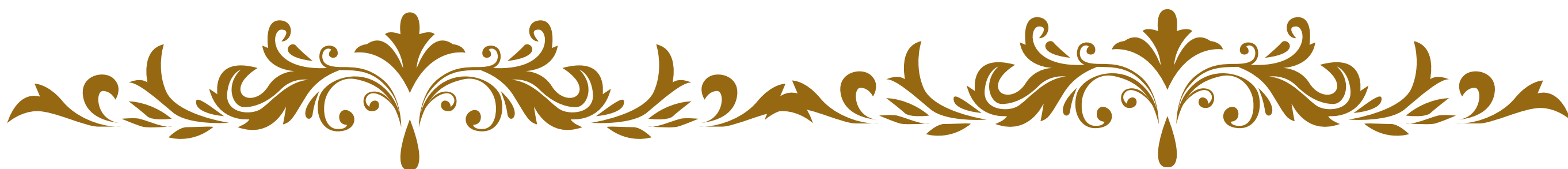
Desserts au choix

Le crémeux chocolat, huile de noisette fruité, granola noisette, fleur de sel

Le riz au lait infusé à la fève de tonka, cœur caramel beurre salé, riz soufflé

Le banoffee, crème mascarpone légère, banane confite au citron, caramel miso, croustillant spéculoos, chocolat

Assiette de fromages affinés



MENU GOURMAND 46,00 €



Entrées au choix

Espuma onctueux de maïs, rillettes de volaille au piment d'Espelette, popcorn salé

L'oeuf parfait, espuma au crémant de Bourgogne et huile de truffe, chips de lard fumé et champignons du moment

Le pressé de poireaux brûlés, mousse de pomme de terre, vinaigrette acidulé, jaune d'œuf confit et truite au sel fumé

L'escargot de Bourgogne au beurre d'ail

Plats au choix

Le filet de Boeuf jus corsé champignons et sauge

Le poisson du jour, sauce verte iodée, huile d'estragon et shiso

La côte de cochon fermier cuit à basse température, laqué au miel de sarrasin de Bourgogne et sauce soja

Le paleron de bœuf Angus confit 7 heures façon bourguignon

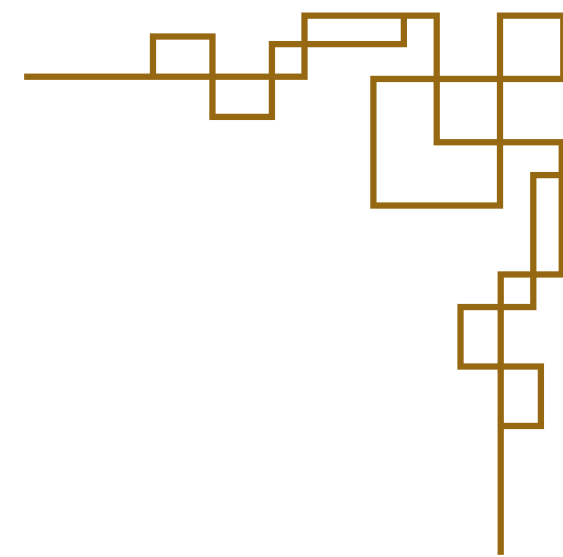
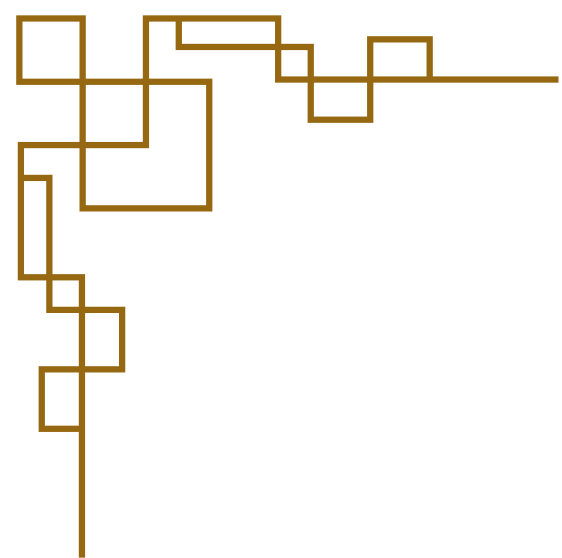
Desserts au choix

Le citron lemond curd au citron et safran de Bourgogne / gel agrumes/meringue façon guimauve

La coupe glacée La piste noire: granola noisette/ crème glacée chocolat gaudin /chocolat chaud/ amandes effilées /chantilly mascarpone

Le banoffee, crème mascarpone légère/ crémeux banane au citron et caramel miso/croustillant spéculoos/ chocolat chaud

Assiette de fromages affinés



le Côté bar

DU VIEUX PRESOIR

NOS COCKTAILS

Kir crémant de Bourgogne	12,00€
Kir vin blanc Chardonnay	7,00€
Le Spritz agrumes	10,00€
La Caipirinha	11,00€
Cachaça/citron vert/sucre de canne/sirop de fraise/purée de cassis	
Le Pétillant	12,00€
Crémant de Bourgogne/limonade pamplemousse/purée de passion	
Le Coktail sans alcool du moment	8,00€
Le Version F	
Gin/crème de cassis Cartron/sirop de violette/jus de citron/crémant	11,00€

NOS SOFTS

Coca-cola/Coca zéro/orangina	4,50€
Thé glacé au citron maison	4,80€
Nectar de Bourgogne cassis/mirabelle/raisin/Griotte	6,00€
Limonade Elixia Myrtille Jura	6,00€
Bière sans alcool La Chouffe	5,50€

LES EAUX DE BOURGOGNE

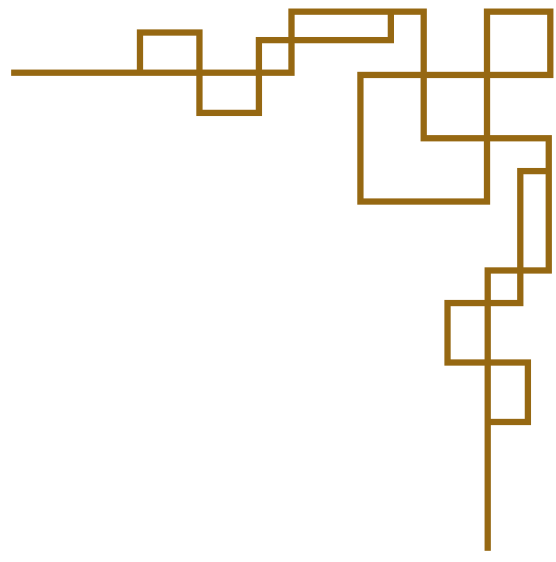
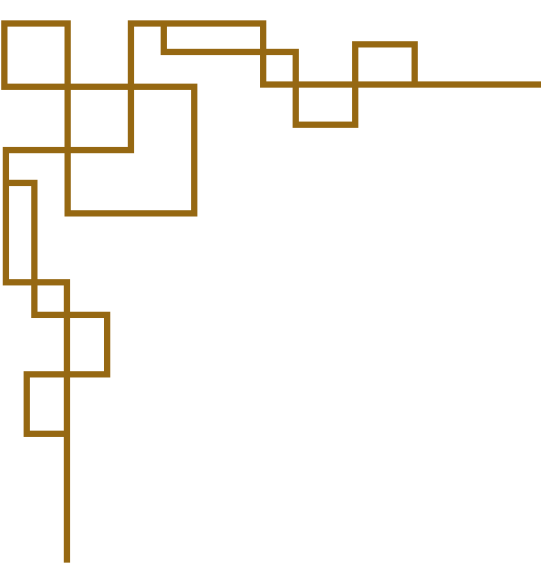
Eau Velleminfroy plate 1L	5,50€
Eau Velleminfroy gazeuse 1L	7,00€

LES BIERES PRESSION ET BOUTEILLE

Leffe blonde 25 CL	6,00€
Heineken 25 CL	5,00€
Le Panaché 25 CL	5,00€
Supplément sirop	0,50€
Bière Beaunoise IPA /CASSIS Bouteille 33cl	8,00€

NOS ÉLIXIRS DE BOURGOGNE

Prunelle de Bourgogne Armagnac Calvados	8,00€
Pastis maison jacoulot Bourgogne 2,5 CL	5,50€
Whisky Michel Couvreur Bourgogne 5 CL	9,50€
Martini blanc ou Rouge	5,50€
Liqueur L'abricot du roulot ou liqueur de menthe poivrée Bourgogne	8,00€
Whisky Jack Daniel'S 5 CL	8,00€
Get 27	8,00€



le Côté Cave

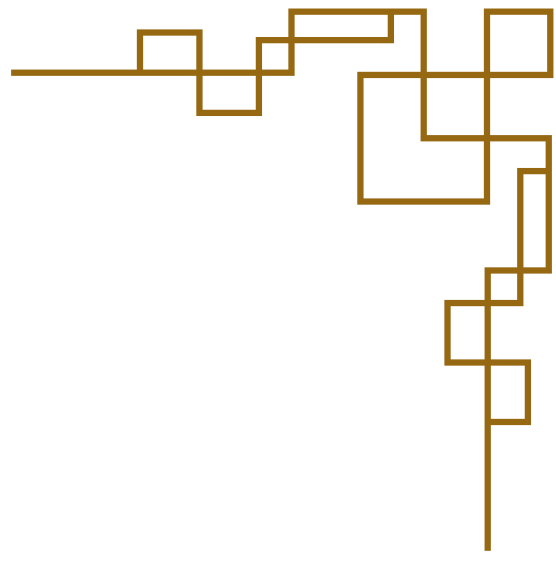
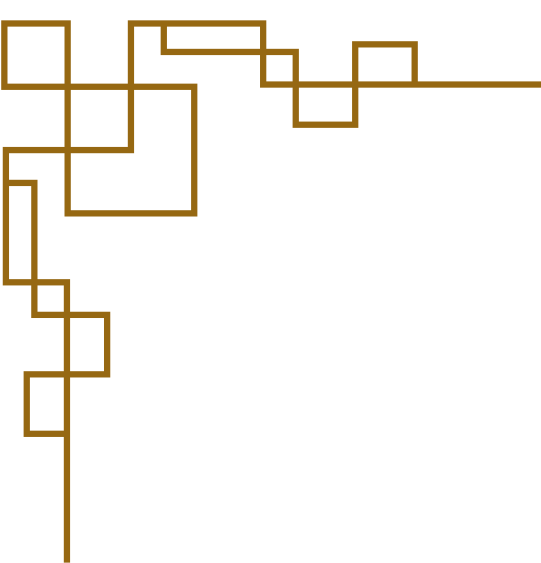
DU VIEUX PRESOIR

VINS BLANCS

Pouilly Fuissé Terre Secrète Grande Réserve 2023	49,00€
Chablis Les Beaumonts Dampt Frere 2023	49,00€
Marsannay Domaine Derey Frere 2023	49,00€
Marsannay Les Grasses Têtes 2020	75,00€
Marsannay Domaine Christophe Bouvier Clos du Roy 2023	48,00€
Marsannay Domaine Sylvain Pataille 2020	79,00€
Marsannay Château de Marsannay 2023	79,00€
Meursault Domaine Lahaye 2017	79,00€
Fixin Domaine Collotte Cuvée Arthur 2023	68,00€
Viré Clessé Clos du Chapitre Monopole JM AUJOUX 2022	57,00€
Saint Véran Terre Secrète 2021	36,00€
Chablis Domaine Billaud Simon 2021	45,00€
Montagny 1er Cru Montcuchot 2023	45,00€
Puligny Montrachet 1er Cru La Truffière 2020	150,00€
Rully Les Saint Jacques Domaine Laborde Juillot 2022	39,00€
Chorey Les Beaune Les Confrelins 2024	59,00€
Maranges Le Bas des Loyères Domaine Marc Bouthenet 2021	49,00€
Meursault 1er Cru Les Charmes 2020	85,00€
Chassagne Montrachet 2023 Domaine Bertrand	80,00€
Montagny Domaine les Vignes sous l'église 2023	35,00€
Beaune Les Prévoles Domaine Rebourgeon Mure 2022	70,00€
Chassagne Montrachet Vides Bourses Morey 2020	180,00€
Chassagne Montrachet Dents de Chien 2020	180,00€
Chassagne Montrachet Morey 2020	125,00€
Chassagne Montrachet Les Embrazees 2020	130,00€
Chassagne Montrachet Les Benoîtes Domaine Lahaye 2021	105,00€
Chablis Les Beaumonts Domaine Dampt frere 2023 37,5CL	56,00€
Saint Véran Grande Réserve Terre Secrète 2024 37,5CL	36,00€

VINS ROSÉS

Marsannay Domaine Derey 2025	32,00€
Côte de Provence	35,00€

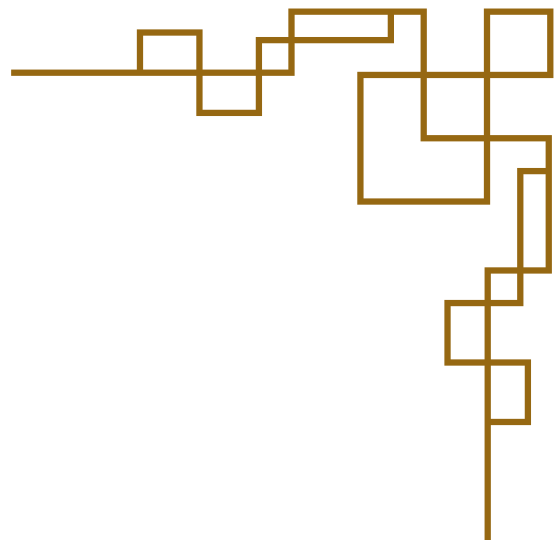
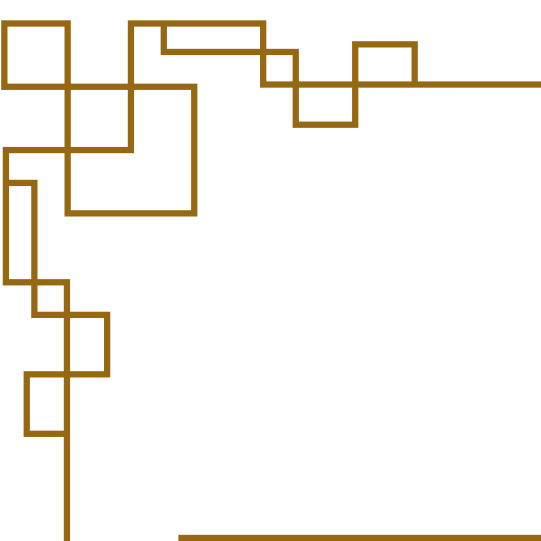


le Côté Cave

DU VIEUX PRESOIR

VINS ROUGES

Chorey Les Beaune Les beaumonts Domaine Arnoux	62,00€
Gevrey Chambertin Château de Marsannay Vieilles Vignes 2022	77,00€
Gevrey Chambertin Domaine Jean Fourrier 2021	90,00€
Santenay Le Temps des Cerises Antoine Olivier 2023	29,00€
Bourgogne Montre Cul Domaine Derey	36,00€
Fixin Les Champstions Domaine Collotte 2023	65,00€
Volnay Vieilles Vignes Domaine Vincent Girardin 2022	97,00€
Chorey Les Beaune Les Beaumonts Domaine Arnoux 2023	62,00€
Mercurey 1 er Cru Clos du Paradis Domaine Picard 2022	62,00€
Beaune 1 er Cru Les Montrevenots Domaine Guillaume Baduel 2021	85,00€
Pommard Le clos derrière St Jean Notre Récolte 2024 *****	89,00€
Beaune 1 er Cru Les Vignes Franches Domaine Rebougeon 2022	95,00€
Pommard Les Perrières Domaine Lahaye 2021	98,00€
Pommard 1 er Cru Les Charmots Domaine Rebougeon 2022	108,00€
Pommard La Vache 2017 Domaine Violot Christophe	165,00€
Pommard 1er Cru Les Epenots Domaine Violot Christophe 2022	150,00€
Pommard Domaine Rebougeon Mure	89,00€
Puligny Montrachet Joseph Pascal 2022	89,00€
Pernand Vergelesses Domaine Dubreuil Fontaine	59,00€
Savigny Les Beaune Domaine Dubreuil Fontaine	89,00€
Pommard Girardin	89,00€
Grand Echezeaux Desaunay Bissey	276,00€
Croze Hermitage Chapoutier 2021	59,00€
Vosne Romanée Vieilles Vignes Desaunay Bissey 2017 37,5 CL	59,00€
Beaune 1er Cru Les Vignes Franches Rebougeon Mure 2022	89,00€
Marsannay Les Longeroies Domaine Christophe Bouvier 2023	59,00€
Marsannay Les Boivins Domaine Collotte 2024	49,00€
Nuits Saint Georges Vieilles Vignes Domaine Louis Fleurot 2021	79,00€
Volnay Vieilles Vignes Vincent Girardin 37,5 cl 2021	40,00€



le Côté Cave

DU VIEUX PRESOIR

VINS AU VERRE BLANCS

Marsannay Geneliere 2022 Domaine Huguenot	7,00€
Marsannay Le clos René Bouvier 2023	8,00€
Marsannay Domaine Collotte 2024	7,00€
Marsannay Domaine Huguenot Collection 2023	12,00€
Marsannay Domaine Sirugue 2023	9,00€
Marsannay Clos du Roy 2023	15,00€
Marsannay Château de Marsannay Echezeaux 2023	13,00€
Marsannay Domaine Bart Finottes 2023	9,00€
Marsannay Domaine Bart Es Chézots 2023	16,00€
Marsannay Domaine Sirugue Champs perdrix 2019	9,00€
St Véran Terre Secrete 2024	7,00€

VINS AU VERRE ROUGE

Gevrey Chambertin Alain Guyard 2021	15,00€
Gevrey Chambertin Domaine Derey 2023	14,00€
Bourgogne Montre Cul 2023	7,00€
Pernand Vergelesse Domaine Dubreuil Fontaine 2023	10,00€
Pommard Vincent Girardin 2020	16,00€
Monthelie Domaine Jaffelin 1er Cru La Taupine 2022	9,00€

PÉTILLANT

Coupe Champagne Duval	12,00€
Coupe Crémant de Bourgogne Delorme	9,00€

CHAMPAGNE ET CRÉMANT DE BOURGOGNE

Champagne Duval Leroy propriétaire récoltant	95,00€
Crémant de Bourgogne Delorme	35,00€

