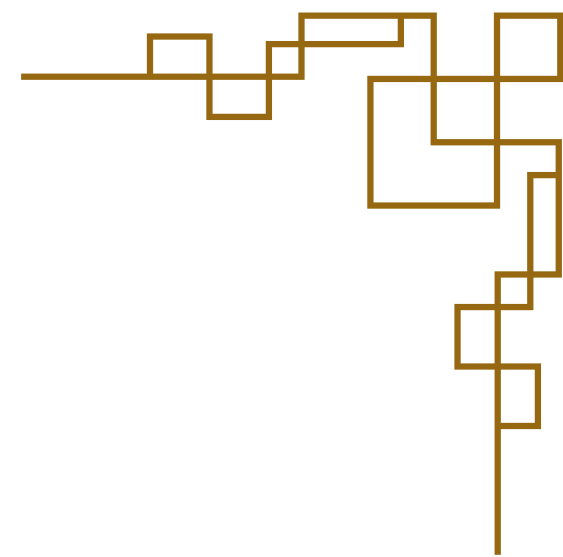
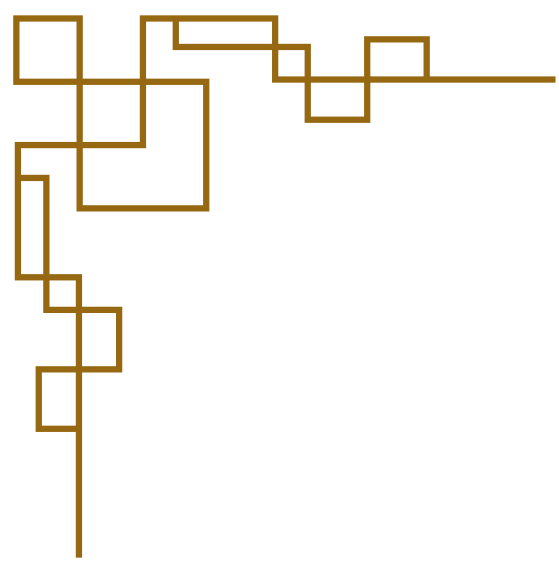




Auberge

DU VIEUX PRESOIR

NOS ENTRÉES 18,00 €

L'ŒUF PARFAIT DANS LES SOUS-BOIS

Œuf cuit à 64 degrés/ fricassée de champignons frais / crème à la truffe
lard fumé

LE CROUSTILLANT DE FROMAGES DE BOURGOGNE

Crème aux cèpes et romarin

LE MAKI POIREAU & GRAVLAX DE TRUITE AU SEL FUMÉ

mayonnaise ail noir / gel d'agrumes

L'ESCARGOT DE BOURGOGNE ET FOIE GRAS

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

LE HOMARD & BRIOCHE

Pressé de chair de homard et crabe sur pain brioché rôti au beurre noisette

L'ESCARGOT DE BOURGOGNE 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

28,00€

LE PALERON DE BŒUF ANGUS

confit sept heures sauce foie gras morilles et sauge

30,00€

LA MARÉE DU JOUR

sauce acidulée au fumet de homard/ crumble aux algues
gel agrumes

34,00€

LE FILET DE BŒUF CHAROLAIS

32,00€

sauce foie gras morilles et sauge

LE RISOTTO VÉGÉTAL

28,00€

crème morilles et sauge

LA SUGGESTION DU CHEF

28,00€

NOS VIANDES ORIGINE FRANCE
RACE CHAROLAISE





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 À LA CARTE

PLAT AU CHOIX À LA CARTE

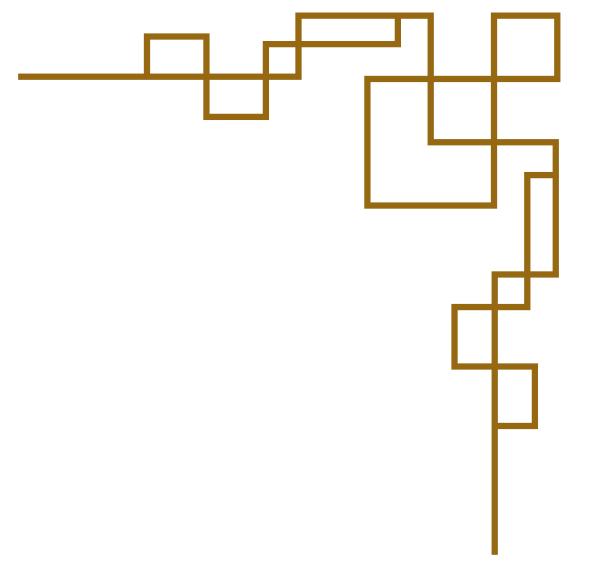
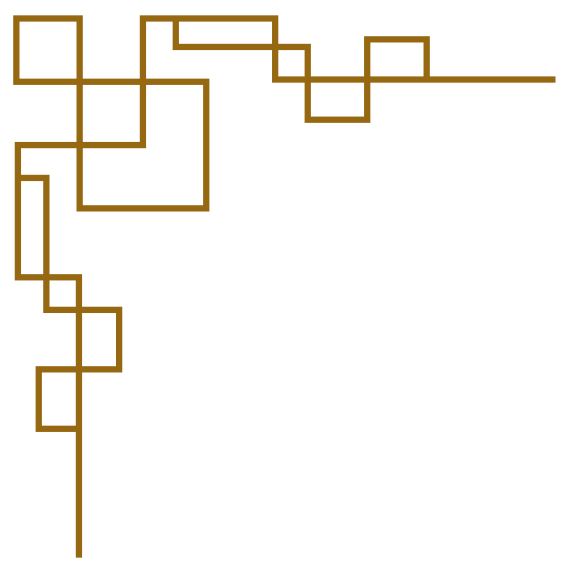
LE TROU BOURGUIGNON

sorbet poire et prunelle de Bourgogne

ASSIETTE DE FROMAGES 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 l'huile d'olive extra-vierge / glace vanille chocolat chaud / crumble chocolat

DOUCEUR BANANE & CHOCOLAT CARAMEL

crèmeux banane au citron et caramel / croquant spéculoos / chocolat chaud/glace chocolat gianduja/chantilly mascarpone vanille et fève de tonka

LE CRÉMEUX CHOCOLAT & PRALINÉ

crèmeux mascarpone chocolat praliné / croquant spéculoos / glace vanille

CRÈME BRÛLÉE PISTACHE & CASSIS DE BOURGOGNE

purée de cassis / éclat de palets bretons

COUPE LA PISTE NOIRE

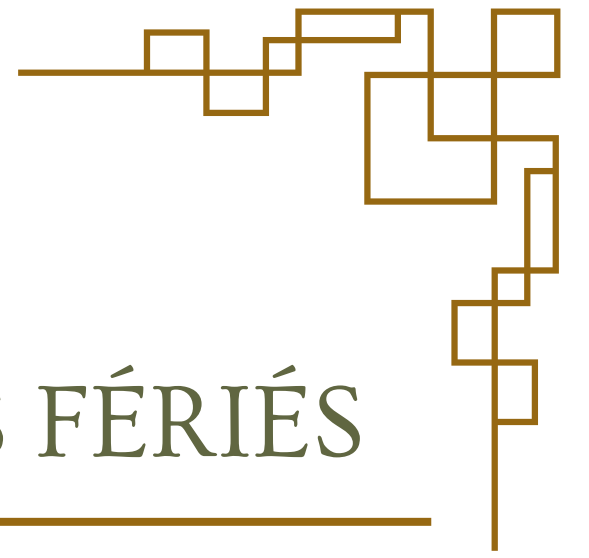
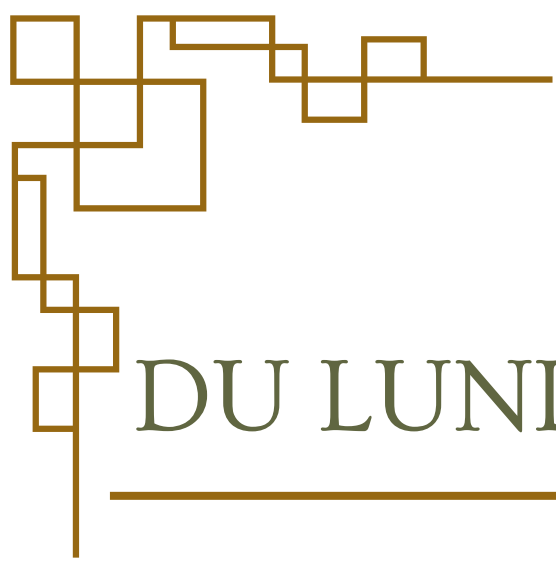
granola noisette/ crème glacée chocolat gianduja /chocolat chaud/amandes effilées /chantilly mascarpone

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 €

ENTRÉE PLAT 22,00€

PLAT DESSERT 22,00 €

PLAT DU JOUR 18,00 €

Entrées au choix

Le Tartare de Crabe, mayonnaise ail noir et quinoa

L'entrée du moment

L'œuf parfait au crémant de Bourgogne champignons, lardons et croûtons

Le fromage fondu de Bourgogne crumble au parmesan jambon de pays

Plats au choix

Le poisson du jour selon arrivage beurre blanc citronné

Le paleron de bœuf Charolais confit 7 heures façon bourguignon

Le poulet Gaston gérard à la moutarde de Dijon , vin blanc et comté

Faux-filet Charolais frites et mesclun + 6,00€

Desserts au choix

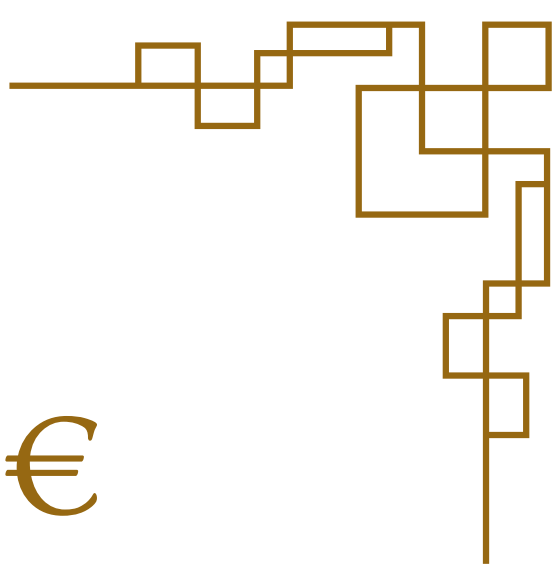
Le coeur coulant au chocolat , purée de cassis de Bourgogne

La crème brûlée du moment

La pavlova citron fruits rouges

Assiette de fromages affinés





MIDI ET SOIR

MENU GOURMAND 48,00€

Entrées au choix

Pressé de crabe et homard mayonnaise à l'ail noir huile de shiso

L'œuf parfait, crème au cèpes, huile de truffe, chips de lard fumé et champignons frais du jour

L'escargot de Bourgogne au beurre d'ail et persil

L'entrée du moment

Plats au choix

Suggestion du chef

Le poisson du jour, crème de crustacés au fumet de langoustine

Filet de boeuf de la boucherie de Pommard sauce foie gras. +4,00

Le paleron de bœuf Charolais confit 7 heures façon bourguignon

Desserts au choix

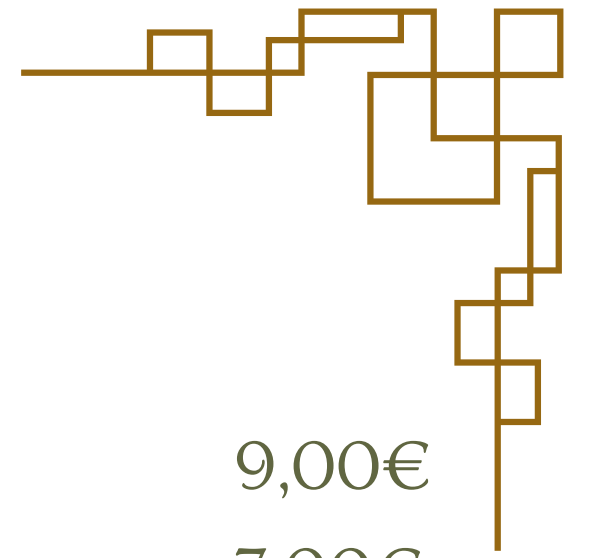
Crème brûlée pistache, purée de cassis, éclats de palet breton

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

Dame blanche sauce chocolat amandes effilées

Assiette de fromages affinés

Coupe Colonel citron basilic



NOS KIR

Kir crémant de Bourgogne

9,00€

Kir vin blanc Aligoté

7,00€

Kir Royal

12,00€

NOS COKTAILS

Le Spritz

10,00€

La Caïpirinha

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 fraise

Le Cocktail sans alcool du moment

8,00€

Le Version F

11,00€

Gin/crème de cassis Cartron/ violette/jus de citron/crémant

NOS SOFTS

Coca-cola/Coca zéro/orangina/Perrier

4,50€

Thé glacé au citron

4,50€

Jus de Fruits Charles Papillon Fraise /Pomme/Pêche/Tomates

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€

50 CL

3,50€

Eau Velleminfroy gazeuse 1L 7,00€

50 CL

3,80€

LES BIÈRES PRESSION 50 CL +2,50€

Affligem 25 CL

6,00€

Heineken 25 CL

5,00€

Le Panaché 25 CL

5,00€

Expresso 1,80€ Décaféiné 1,90€ Thé/infusions 3,80€

NOS ÉLIXIRS DE BOURGOGNE

Prunelle de Bourgogne/Armagnac/Mirabelle

8,00€

Pastis maison Jacoulot Bourgogne 2,5 CL

5,50€

Whisky Michel Couvreur Bourgogne 5 CL

9,50€

Martini blanc ou rouge

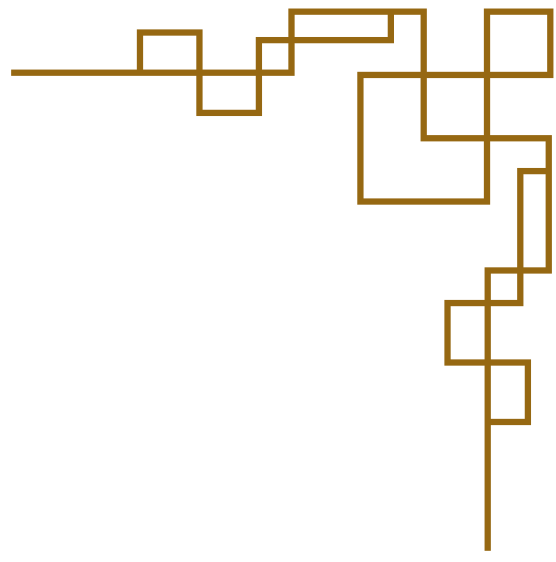
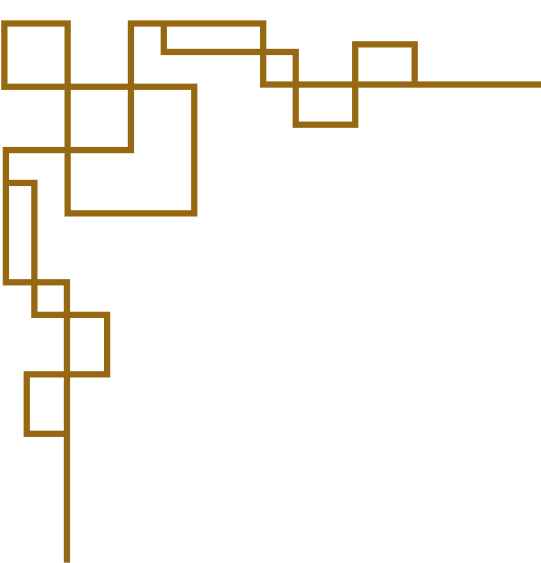
5,50€

Whisky Jack Daniel's 5 CL

8,00€

Get 27

8,00€



le Côté Cave

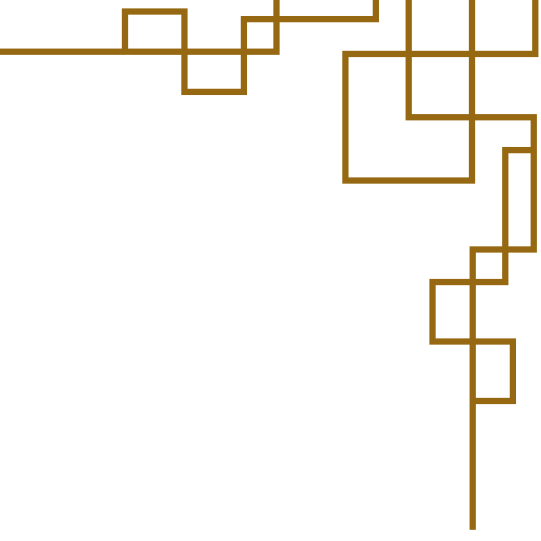
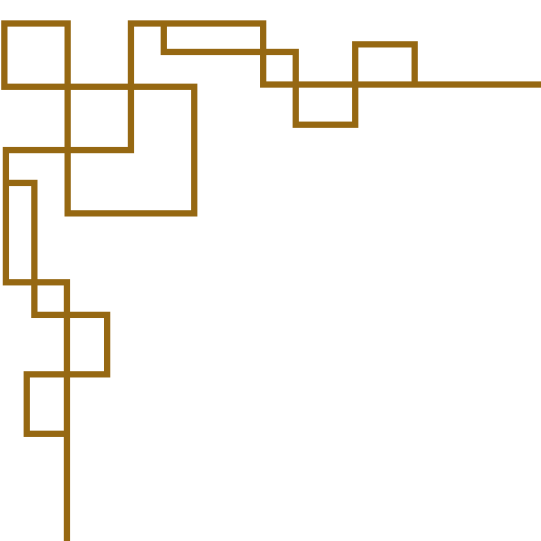
DU VIEUX PRESOIR

VINS BLANCS

Pouilly Fuissé Terre Secrète Grande Réserve 2023	49,00€
Chablis Les Beaumonts Dampt Frere 2023	49,00€
Marsannay Domaine Derey Frère 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 Embrazées 2020	130,00€
Chassagne Montrachet Les Benoîtes Domaine Lahaye 2021	105,00€
Chablis Les Beaumonts Domaine Dampt Frère 2023 37,5 CL	56,00€
Saint Véran Grande Réserve Terre Secrète 2024 37,5 CL	36,00€

VINS ROSÉS

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

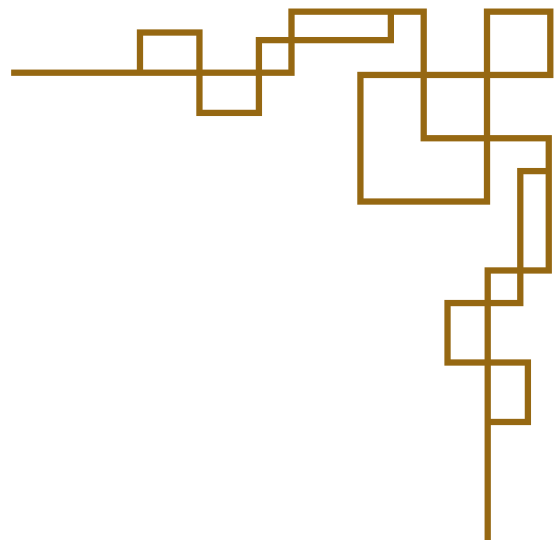
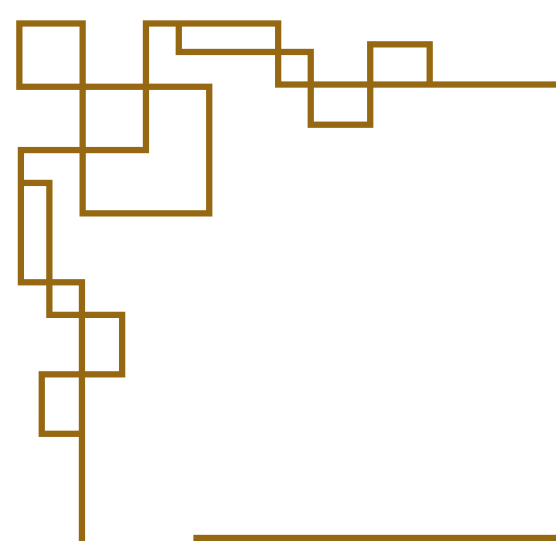


le Côté Cave

DU VIEUX PRESOIR

VINS ROUGES

Chorey-lès-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-lès-Beaune Les Beaumonts Domaine Arnoux 2023	62,00€
Mercurey 1er Cru Clos du Paradis Domaine Picard 2022	62,00€
Beaune 1er Cru Les Montrevenots Domaine Guillaume Baduel 2021	85,00€
Pommard Le clos derrière St Jean Notre Récolte 2024 *****	89,00€
Beaune 1er Cru Les Vignes Franches Domaine Rebougeon 2022	95,00€
Pommard Les Perrières Domaine Lahaye 2021	98,00€
Pommard 1er 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-lès-Beaune Domaine Dubreuil Fontaine	89,00€
Pommard Girardin	89,00€
Grand Échezeaux 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 G�n�li�re 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 Ch�zots 2023	16,00�
Marsannay Domaine Sirugue Champs perdrix 2019	9,00�

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-Vergelesses Domaine Dubreuil Fontaine 2023	10,00�
Pommard Vincent Girardin 2020	16,00�
Monthélie 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�

