Auberge
DU VIEUX PRESSOIR

NOS ENTRÉES 18,00 €

L'ŒUF PARFAIT DANS LES SOUS-BOIS

Œuf cuit à 64 degrés/ fricassée de champignons frais / crème aux cèpes chips de jambon de pays et huile de truffe .

LE PRESSÉ DE CRABE SUR LIT DE QUINOA

mayonnaise ail noir / gel agrumes/herbes fraiches

L'ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN COQUILLE

Douze escargots en coquille, au beurre d'ail et persil

L'ENTRÉE DU MOMENT

CHIFFONADE DE JAMBON ET ST MARCELLIN RÔTI

crumble au parmesan

LA CASSOLETTE D'ESCARGOTS

escargots de Bourgogne crème d'ail et persil gratiné au four

Auberge
DU VIEUX PRESSOIR

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 et morilles

LE PALERON DE BŒUF CHAROLAIS — 30,00€
confit sept heures sauce Bourguignone

LA MARÉE DU JOUR — 30,00€
Risotto aux petits légumes et parmesan

LE FILET DE BŒUF CHAROLAIS — 32,00€
Sauce foie gras et morilles

LE RISOTTO VÉGETAL — 28,00€

SUPREME DE VOLAILLE FACON GASTON GERARD — 28,00€

LE FAUX-FILET CHAROLAIS — 30,00€
Sauce foie gras et morilles

LA CÔTE DE VEAU A LA DIJONNAISE — 36,00€

NOS VIANDES ORIGINE FRANCE
RACE CHAROLAISE

Auberge

DU VIEUX PRESSOIR

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

LE COEUR COULANT AU CHOCOLAT

glace artisanale noisette /crème anglaise à la fève de tonka

LE TIRAMISU CITRON ET FRUITS ROUGES

crémeux mascarpone / crème au citron / Biscuit rose de Reims / purée de fruits rouges au sucre de barbe à papa

CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT & 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 24,00€

PLAT DESSERT 22,00 €

PLAT DU JOUR 18,00 €

Entrées au choix

Le pressé de Crabe, mayonnaise ail noir et quinoa

L'entrée du moment

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

Le fromage rôti de Bourgogne crumble au parmesan jambon de pays

Plats au choix

Le poisson du jour selon l'humeur du Chef

Le paleron de bœuf Charolais confit 7 heures façon bourguignon

Le suprême de volaille français façon Gaston Gérard

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

La suggestion du chef si arrivage

Desserts au choix

Le tiramisu crème de citron acidulée/ purée de fraise au sucre de barbe à papa et palet breton

La crème brùlée pistache et purée de cassis de Bourgogne

Le cœur coulant au chocolat/crème anglaise à la fève de tonka

Assiette de fromages affinés

MIDI SOIR&WEEK-END
MENU GOURMAND 48,00€

Entrées au choix

Le pressé de crabe mayonnaise à l'ail noir huile d'estragon

L'entrée du moment

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

Douze escargots de Bourgogne au beurre d'ail et persil

Le St Marcelin rôti Jambon de pays crumble au parmesan

Plats au choix

Le poisson frais du jour selon l'humeur du Chef

Le filet de boeuf Charolais sauce foie gras.

Le paleron de bœuf Charolais confit 7 heures façon bourguignon

Le suprême de Volaille façon Gaston Gérard

La suggestion du chef

Desserts au choix

Crème brûlée du moment, 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 chaud amandes effilées

Assiette de fromages affinés

Coupe Colonel citron

Le cœur coulant au chocolat crème anglaise fève de tonka glace noisette

Le Tiramisu citron purée de fruits rouges au sucre de barbe à papa

le Côté Cave

DU VIEUX PRESSOIR

VINS BLANCS

Marsannay Clos du Roy Jean Fournier 2023	49,00€
Marsannay Bruno Clair 2020	49,00€
Marsannay Derey 2023	46,00€
Marsannay Château de Marsannay 2023	59,00€
Montagny 1er Cru Montcuchot 2023	57,00€
Puligny Montrachet 1er Cru La Truffière 2020	155,00€
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 Domaine Lahaye	69,00€
Chassagne Montrachet 2023 Domaine Bertrand	79,00€
Beaune Les Prévoles Domaine Rebourgeon Mure 2022	59,00€
Chassagne Montrachet Dents de Chien 2020	180,00€
Chassagne Montrachet Morey 2020	130,00€
Chassagne Montrachet Les Embrazées 2020	105,00€
Chassagne Montrachet Les Benoîtes Domaine Lahaye 2021	80,00€

VINS ROSES

Côte de Provence	38,00€
Côte de Provence vin au verre	8,00€

le Côté Cave

DU VIEUX PRESSOIR

VINS ROUGES

Chorey-lès-Beaune Les Beaumonts Domaine Arnoux	62,00€
Gevrey-Chambertin Château de Marsannay Vieilles Vignes 2022	77,00€
Marsannay Au champs Salomon Bart 2023	59,00€
Volnay Vieilles Vignes Domaine Vincent Girardin 2022	97,00€
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 Rebourgeon 2022	95,00€
Pommard Les Perrières Domaine Lahaye 2021	98,00€
Pommard 1er Cru Les Charmots Domaine Rebourgeon 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 Rebourgeon Mure	89,00€
Puligny Montrachet Joseph Pascal 2022	89,00€
Marsannay Heritage Huguenot 2022	55,00€
Grand Échezeaux Desaunay Bissey	276,00€
Mercurey 1 er Cru Famille Picard 2022	56,00€
Beaune 1er Cru Les Vignes Franches Rebourgeon Mure 2022	89,00€
Marsannay Les Longeroies Jean Fournier 2022	49,00€
Gevrey-Chambertin Derey 2022	70,00€
Marsannay La Montagne Olivier Guyot 2022	49,00€
Gevrey-Chambertin Jean Fournier 2022	70,00€

le Côté Cave

VINS AU VERRE

VINS AU VERRE BLANCS

MARSANNAY DEREY	8,00€
MARSANNAY CHATEAU DE MARSANNAY	10,00€
MARSANNAY CHARDONNAY SYLVAIN PATAILLE	10,00€
CHOREY LES BEAUNES LES CONFRELINS	9,00€
MEURSAULT DOMAINE LAHAYE	13,00€
CHABLIS BILLAUD SIMON	7,50€
FIXIN CUVEE ARTHUR	9,00€
MARANGES LE BAS DES LOYERES	7,50€

VINS AU VERRE ROUGE

CROZE HERMITAGE CHAPOUTIER 2021	8,00€
GEVREY CHAMBERTIN CHATEAU MARSANNAY 2021	15,00€
BOURGOGNE NOBLE DE SOUCHE 2024 COLLOTTE	7,00€
CHOREY LES BEAUNE LES BEAUMONTS ARNOUX	9,00€
POMMARD VINCENT GIRARDIN 2020	16,00€
MARSANNAY LES BOIVINS 2023	7,50€
VOLNAY VIEILLES VIGNES 2021	13,00€
BEAUNE LES VIGNES FRANCHE REBOURGEON 2024	13,00€

NOS BOUTEILLES 37,5 CL

VOLNAY VIEILLES VIGNES 2021	40,00€
VOSNES ROMANEE 2021	49,00€
CHABLIS DAMPT FRERE 2024	26,00€
ST VERAN TERRE SECRÈTE 2024	24,00€