

LA RÔTISSERIE D'ARGENT

MENU SOIRÉE DU BEAUJOLAIS

Servi le 16 novembre à dîner

89 EUROS

par personne



ENTRÉE EN MATIÈRE

Œuf poché en meurette

RÉGAL PRINCIPAL

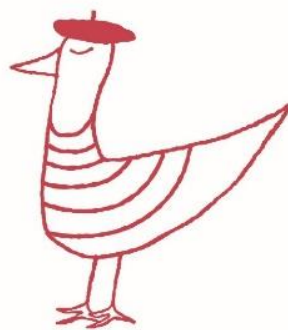
Filet de canette, polenta aux fruits secs, jus corsé au vin rouge & à l'estragon

TENTATION FINALE

Tarte Bourdaloue

Servi avec une ½ bouteille de

Beaujolais Nouveau 2023 « Gamay Noir » du Domaine Frédéric Berne



Bon appétit & large soif !

“Tout est
bon dans
le caneton”



LA RÔTISSERIE D'ARGENT



L'APÉRO'TISSERIE

- Coupe de Champagne Tour d'Argent (12cl) - 15€
- Kir au Guignolet d'Anjou au Cassis ou à la Pêche (12cl)
 - Version « Classique » - 10€
 - Version « Communard » - 10€
 - Version « Royal » - 16€
- Cocktail « Jacqueline à la cerise » (15cl) - 12€
- Meteor Pils en pression Demi (25cl) - 5€ Pinte (50cl) - 9€
- Pastis Hamelle (2cl) - 8€
- Vermouth Dolin Blanc ou Rouge (6cl) - 8€
- Porto Ramos Pinto « Adriano » ou « Collector » (8cl) - 9€

ENTRÉE EN MATIÈRE

- Foie gras de canard au Porto,
chutney poire & tonka - 34€
- 6 / 9 / 12 Escargots de Bourgogne
beurre persillé - 15 / 22 / 28€
- Quenelle de brochet, duxelle de champignons
& bisque de crustacés - 23 / 31€
- Salade de museaux vinaigrette - 18€
- Œuf mayonnaise, salade de pommes de terre
& graines de moutarde - 11€

“Pour la broche, commandez avant de partir, vous serez servi sur l'heure... et à point !”

À LA BROCHE D'ARGENT

- Canard entier pour deux, polenta aux fruits secs & son jus aux pruneaux, Armagnac - 89€
- Pigeon entier, polenta crémeuse, jus perlé à l'ail confit - 56€
- Demi-poulet Label Rouge, ail en chemise & pomme purée - 32€

RÉGAL PRINCIPAL

- Coq au vin, butternut confit - 34€
- Rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne & gratin de pomme de terre - 29€
- Andouillette 5A, frites & sauce moutarde à l'ancienne - 26€
- Côte de boeuf pour deux, beurre maître d'hôtel - 98€
- Cuisse de canard confite - 34€
- Notre pêche du jour - *À l'ardoise*
- Boudin noir, purée de pomme de terre et poêlée de pommes - 27€

Supplément de garniture - 7€

FROMTONS

- Fromage Bio de la ferme Sainte-Colombe & Comté de Benoît Badoz - 13€

TENTATIONS FINALES

- Cheesecake au skyr & coulis de fruits de saison - 12€
- Mousse au chocolat - 14€
- Ile Flottante - 13€
- Crème brûlée - 13€



NOS VINS DU MOMENT



“Bon appétit
& large soif!”

LES CHAMPAGNES

BLANC	Tour d'Argent Grand Cru « Blanc de Blancs »90
	Delamotte « Blanc de Blancs »105
	Olivier Horiot « Métisse »120
ROSÉ	Tour d'Argent « Rosé »108

LES VINS ROSÉS

PROVENCE	Bandol « Château Romassan » Domaines Ott 2022107
CORSE	Corse Figari Clos Canarelli 202290

LES VINS BLANCS

RHÔNE	Crozes-Hermitage « Les Pends » Domaine des Entrefaux 202189
	Côtes-du-Rhône Coudoulet de Beaucastel 202190
	Saint-Joseph « Mairlant » Domaine François Villard 2012105
	Condrieu « Vertige » Domaine Yves Cuilleron 2010220
JURA	Arbois Chardonnay « Terre de Marne » Domaine Dugois 202148
BOURGOGNE	Mâcon Chardonnay « En Serre » Domaine Guillot-Broux 202172
	Marsannay Domaine Bruno Clair 2014125
	Pernand-Vergelesses « Clos de la Croix de Pierre » Domaine Louis Jadot 2009165
	Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « Clos de la Garenne » Duc de Magenta 2005225
	Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « Les Perrières » Domaine Jacques Carillon 2000260
ALSACE	Riesling « Cuvée Albert » Domaine Albert Mann 201995
	Riesling « Herrenweg de Turkheim » Domaine Zind-Humbrecht 2012115
LOIRE	Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Domaine de la Combe 202134
	Orléans « Chardonnay » Clos Saint-Fiacre 202249
	Menetou-Salon « Morogues » Domaine Henri Pellé 202158
	Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie « Terre de Pierre » Domaine Luneau-Papin 202179
	Orléans « L'Excellence » Clos Saint-Fiacre 202080
	Saumur « Insolite » Domaine des Roches Neuves 200880
	Saumur « Arcane » Château de Fosse-Sèche 202088
SUD OUEST	Côtes du Marmandais « Coucou Blanc » Domaine Elian Da Ros 202089
	Vin de France « Les Pièces Longues » Mas del Périé - Fabien Jouvès78
LANGUEDOC-ROUSSILON	Vin de France « Maïla » Mirmanda 202049
	Côtes du Roussillon « Altair » Mas Amiel 202168
	IGP Pays d'Oc « Canopée » Domaine La Madura 201979

½ BOUTEILLES

CHAMPAGNE	Tour d'Argent « Rosé »64
LES VINS BLANCS	Pouilly-Fumé Château de Tracy 201642
	Auxey-Duresses Domaine Louis Jadot 200951
	Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « Les Combettes » Domaine Jean-Marc Boillot 200293
LES VINS ROUGES	Rully 1^{er} Cru « Les Cloux » Domaine Jacquesson 201643
	Côte-Rôtie Domaine Bernard Burgaud 201364
	Pomerol Château La Croix 201669
	Beaune 1^{er} Cru « Clos des Couchereaux » Louis Jadot 201578

LES VINS ROUGES

RHÔNE	IGP Collines Rhodaniennes « Syrah » Domaine Laurent Combier 202134
	IGP Vaucluse « Le Pigeolet » Famille Brunier 2020.....37
	Côtes-du-Rhône « Petit Ours » Domaine Matthieu Barret 2021.....45
	Côtes-du-Rhône Domaine Franck Balthazar 2021.....50
	Crozes-Hermitage « Cuvée L » Domaine Laurent Combier 202155
	Côtes-du-Rhône « No Wine's Land » Domaine Matthieu Barret 202063
	Crozes-Hermitage Domaine des Entrefaux 2021.....65
	Saint-Joseph Domaine Laurent Combier 2021.....75
	Côtes-du-Rhône Coudoulet de Beaucastel 2020.....90
	Côtes-Rôtie « Brune et Blonde » Etienne Jasmin 2002.....175
BEAUJOLAIS	Beaujolais Lantignié « Pierre Bleue » Domaine Frédéric Berne 202148
	Régnié « Aux Bruyères » Domaine Frédéric Berne 2020.....62
	Chénas « Vibrations » Domaine Thillardon 2020.....71
	Régnié « Montmerond » Domaine Antoine Sunier 2019.....76
	Morgon « Côte du Py » Domaine Jean Foillard 2020.....81
	Chénas « Chassignol » Domaine Thillardon 201998
BOURGOGNE	Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits « Louis Auguste » Domaine David Duband 2021.....93
	Gevrey-Chambertin « Mes Cinq Terroirs » Domaine Denis Mortet 2013260
	Clos de la Roche Grand Cru « Vieilles Vignes » Domaine Ponsot 2007.....580
LOIRE	Côte Roannaise « Éclat de Granite » Domaine Sérol 202139
	Orléans Clos Saint-Fiacre 202041
	Menetou-Salon « Les Bornés » Domaine Henri Pellé 202049
	Côte Roannaise « Mayençat » Domaine Florent Thinon 202151
	Sancerre « La Croix au Garde » Domaine Henri Pellé 2018.....60
	Saumur « Eolithe » Château de Fosse-Sèche.....75
	Saint-Nicolas de Bourgueil « Les Malgagnes » Domaine Yannick Amirault 2016.....95
	Sancerre Domaine Vacheron 2020105
BORDEAUX	Fronsac Château La Brande 2018.....45
	Fronsac Château Moulin 2016.....56
	Canon-Fronsac Château Moulin Pey-Labrie 201178
	Margaux « La Nature » Château Durfort-Vivens 2020.....115
	Fronsac Château Haut Carles 2001195
SUD OUEST	Côtes du Marmandais « Le vin est une fête » Domaine Elian Da Ros 2020.....39
	Cahors « Haute Côt(e) de Fruit » Mas del Périé - Fabien Jouves 202139
	Vin de France « Serpent à Plumes » Domaine La Calmette 2020.....64
	Cahors « La Fage » Domaine Cosse-Maisonneuve 201968
	Côtes du Marmandais « Chante Coucou » Domaine Elian Da Ros 2019.....75
LANGUEDOC- ROUSSILLON	Fitou « Cuvée des Ardoises » Château des Erles 2019.....36
	Vin de France « Cibelle » Mirmanda 202045
	Pic Saint-Loup Château Del Ranq 202060
	Côtes-du-Roussillon Villages Caramay « Koudou » Clos 58 201969
	Coteaux du Languedoc « Les Cocalières » Domaine d'Aupilhac 200480
PROVENCE	Coteaux Varois en Provence « Champs de la Truffière » Domaine du Deffends 2017.....51