



NOS MENUS

LA FOLIE

de Vougeot

Restaurant

JORDAN PROT

Hors vaisselle - hors serveurs - hors boissons

Menu déjeuner à 69€

(Déjeuner uniquement)

En 4 temps

- Entrée
- Plat
- Fromage
- Dessert

Menu découverte à 85€

En 5 temps

- Entrée
- Poisson
- Viande
- Fromage
- Dessert

Menu dégustation à 108€

En 6 temps

- Entrée
- Crustacé
- Poisson
- Viande
- Fromage
- Dessert

Menu en fonction des saisons

Exemple de menu d'hiver

- Oeuf fermier parfait, crémeux cèpes et champignons rôtis
- Médaillon de cabillaud, poireaux grillés jus traché soja et ail noir
- Poitrine de volailles jaunes, panais et crosne, sauce fumée au foin
- Délice de pommard, croustillant miel et poussière de pain d'épices
- Tartelette orange, chocolat croquant et gel d'agrumes

Exemple de menu d'été

- Saumon confit à l'huile de coriandre, concombre en salade et crème fumée
- Dos de cabillaud asperges et sauce hollandaise encre de seiches
- Côte de cochon rôti, artichaut et crème de céleri
- Chèvre au miso, chips de riz en mille-feuille, caramel de soja
- Salade de fraises, crème de verveine et sablée croquant

Exemple de menu d'automne

- Raviole de boeuf confit, jus tranché, champignons du moment
- Médaillon de lotte, carottes confites et pâte de miment kumquat
- Suprême de volailles en croûte de sésame, choux pack shoi et oignons confits
- Comté 24 mois au naturel, caramel de soja, perle de cassis
- Tartelette pomme façon tatin, glace vanille et caramel beurre salé

🌐 www.jordanprot.com
✉ contact@jordanprot.com
☎ +33 6 03 64 46 43

Restaurant

JORDAN PROT

Hors d'oeuvre n° 1 à 33€*

9 pièces au choix

Hors d'oeuvre n° 2 à 46€*

14 pièces au choix

Supplément Plancha à 18€
(pièces de viandes, poisson, garniture ...)

Vous avez une liste de différentes pièces cocktail à sélectionner vous-même en fonction de vos préférences. Les ingrédients sont bien sûr modulables en fonction de la saisonnalité et vos préférences.

*location du matériel compris

Exemples d'hors d'oeuvre en été

Les pièces salées

- Planche de Jambon melon
- Gougères bourguignonnes traditionnelles
- Brochettes Jambon persillé moutarde
- Tartare de saumon et kiwi, crème passion
- Gaspacho concombre céleri
- Tartelette brillat savarin, fruits secs
- Tartare de pastèque fêta olive noire
- Club sandwich poulet Moutarde à l'ancienne
- Verrines de concombre crème et crevette
- Plateau de fromages (pains, confiture, fruits secs)
- Empanadas de Pino du chili

Les pièces sucrées

- Soupe de melon au piment
- Tartelettes aux fruits
- Duo financier madeleine/chocolat
- Mini tarte citron meringué
- Verrines de cerise et chocolat blanc
- Verrines Tiramisu
- Tartare de fraise basilic
- Brochettes de fruits frais
- Smoothie vert avocat banane

🌐 www.jordanprot.com
✉ contact@jordanprot.com
☎ +33 6 03 64 46 43

Restaurant

LE BENATON

Hors vaisselle - hors serveurs - hors boissons

Menu à 110€

Apéritifs

- Bille de parmesan
- Beignet de saucisse de morteau
- Sushis maki

Entrée

- Pâté en croûte (pigeon, foie gras, ris de veau), pickles maison, kumquats, aubergine brûlée (Vice champion du monde 2013)

Plat

- Poularde de Bresse 2 façons : le filet cuit à basse température, la cuisse en caillette, légumes saison, sauce madère

Fromages

Dessert

- Déclinaisons de butternut et chocolat noir, agrumes

Menu à 150€

Apéritifs

- Bille de parmesan
- Pâté en croûte
- Beignet de saucisse de morteau
- Sushis maki

Entrée

- Langoustines 2 façons : Tartare, lentilles, pomme verte, shiso frits, sauce tartare de Caviar osciètre

Poisson

- Coquilles Saint-Jacques au four, chorizo

Viande

- Filet de Boeuf "Galice" grillé, légumes saison, sauce vin rouge au cassis

Fromages

Dessert

- Déclinaisons de myrtilles et chocolat noir, sorbet vin rouge

🌐 www.lebenaton.com
✉ reservation@lebenaton.com
☎ +33 3 80 22 00 26

Restaurant

CITRON VERT

Compris pain, eau plate et eau gazeuse, vaisselle

Cocktail douceur à 35€

9 pièces par personne

- Gougère au comté
- Falafel de légumes aux saveurs d'orient
- Cuillère de saint jacques saveur lactée
- Smoothie de betterave rouge
- Wrap petit Vougeot, fines herbes et viande des grisons
- Involtini feta grecques et jambon cru
- Tartelette à la crème d'époisses
- Cromesquis de risotto et crevettes
- Mini burger foie gras et confit d'oignons

Menu à 75€

Entrées

- Œufs poché à la crème de Cîteaux et ses champignons des bois
- Croustillant de truite fumée, mousse de fromage frais au basilic thaï
- Pressé de canard au foie gras et figues séchées, confit d'échalotes

Plats

- Pavé de lieu jaune rôti, sauce crémant, salsa de poivrons et pommes fondantes
- Croustillant de bœuf confit à la vigneronne, écrasé d'amandines aux fines herbes
- Cromesquis crémeux de légumes, mousseline de carottes à l'huile de cacahuètes grillées

Fromage

- Assiette de fromages : Epoisses, Brillat Savarin et Comté

Desserts

- Duo de chocolat et éclats de nougat
- Dôme mangue passion, cœur coulant aux fruits rouges
- Délices de fruits rouges, glace vanille et tuile carambar

 www.traiteur-citronvert.fr
 contact@traiteur-citronvert.fr
 +33 7 69 05 35 74

Restaurant

MAPIE

Hors vaisselle - hors boissons - hors service

Menu à 45€

Entrées

- Terrine maison
- Foie gras maison, salade de mâche
- Salade d'endives, gouda, noix
- Velouté de chou-fleur, lard grillé, croûtons
- Velouté de potiron, croûtons
- Oeufs en meurette
- Crème de carottes cumin
- Lentilles tièdes, oeuf poché
- Tartare de betteraves, noix, truite fumée
- Soupe de légumes de saison
- Chou rouge, lardons, oeuf poché
- Ravioles du Dauphiné, crème noisettes
- Tarte aux poireaux
- Salade de foie de volaille au xérès
- Gravelax saumon

Plats

- Saumon mi-cuit, fondue de poireaux
- Blanquette de veau, riz sauvage
- Boeuf bourguignon, écrasé de pomme de terre
- Poulet Gaston Gérard, gratin dauphinois
- Poulet basquaise, purée de légumes de saison
- Parmentier de canard
- Lapin à la moutarde, tagliatelles fraîches
- Salmis de pintade, légumes de saison
- Couscous maison

- Chou farci, sauce tomate maison
- Chili con carne, riz blanc
- Cassoulet de canard à l'ancienne
- Dos de cabillaud, risotto de céleri
- Echine de porc ibérique, légumes croquants

Desserts

- Crème brûlée
- Mousse au chocolat
- Fondant au chocolat, crème anglaise pain d'épices
- Pana cotta coulis fruits de saison
- Tarte du moment
- Tarte au citron
- Crumble aux fruits de saison

Cocktails à 20€

9 pièces à sélectionner

- Cromesquis de chou farci
- Gougères
- Accras de morue
- Fraîcheur de chèvre pavot / sésame club
- Sandwich saumon concombre
- Brochette de poulet au sésame
- Chiffonade de jambon aux herbes
- Mousse d'Epoisses
- Velouté de champignons de saison
- Verrine avocat - crabe
- Hamburger végétarien
- Allumettes fromage
- Tartelettes saumon
- Toasts rôtis de bœuf - câpres

✉ mapie.pierrot@yahoo.fr

☎ +33 6 17 66 46 11