

# Menu du Vigneron

26€00

Terrine de sandre et saumon de Norvège au cœur de St Jacques,  
Sauce Aurore.

Cocotte de velouté de potiron aux éclats de foie gras,  
chantilly au lard et julienne de magret de canard fumé maison.

Cassiolette d'escargot de Bourgogne à la crème réduite à  
L'auxerrois, Persillade à l'ail.

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

Filet de poulet jaune en croûte de noix de  
Petite émulsion au curry Madras

Filet de dorade grise rôti au pesto,  
Beurre blanc aux écrevisses

Pavé de faux filet poêlé sur la tranche,  
Jus de viande au piment d'Espelette

[aubergedupressoir.com](http://aubergedupressoir.com)

\*\*\*\*\*

Fine gelée à la fraise mara des bois,  
Mousse de fromage blanc au citron vert et crumble au pain d'épice

Omelette Norvégienne fantaisie aux cerises griottes,  
Pulpe de fruits rouges

Moelleux au cœur fondant de chocolat noir 70%,  
Fraîcheur à la pistache de Sicile