



Réservez votre prochaine table  
avec **zenchef**



# Auberge Larochette



## Le mot du Chef

*" Bienvenue dans notre univers culinaire, où passion et créativité se mêlent pour sublimer chaque ingrédient. Nous vous invitons à un moment de découverte et de partage, en mettant à l'honneur des produits frais et de saison. Bonne dégustation ! "*

**Jordan Diart**, Chef de cuisine



Tous nos plats ainsi que notre pain et nos sorbets sont  
"faits maison"

# A faire, à voir ... **NOS PARTENAIRES**

**L'Auberge Larochette fait partie du groupe JDA, club iconique de Dijon dédié au basket et au handball.** Ce groupe rassemble divers lieux de rencontre et de convivialité avec des hébergements, des restaurants et bien plus. Nous collaborons quotidiennement avec la *Demeure les Arbillons* et le *Vignoble les Arbillons* pour vous offrir des expériences mémorables.

Découvrez nos partenaires



## **DEMEURE LES ARBILLONS**

### **Gîtes & Séminaires**

Composé de 3 gîtes, cet ancien moulin rénové du 18e vous accueille pour vos événements professionnels et privés dans un cadre reposant et unique.

**195 route des Grands Guillats**

**71520 Bourgvilain**

**+33 3 85 30 55 38**

**[contact@demeure-les-arbillons.com](mailto:contact@demeure-les-arbillons.com)**



## **VIGNOLE LES ARBILLONS**

### **Domaine viticole**

Les Arbillons c'est aussi un domaine viticole de 22 hectares. Venez découvrir nos appellations qui font la renommée de la région.

**1 le Cottier**

**71960 Sologny**

**+33 3 85 37 78 05**

**[contact@lesvignesdejeanne.fr](mailto:contact@lesvignesdejeanne.fr)**





## MENUS DEGUSTATION

*"Laissez-vous guider à travers une expérience gustative unique"*

Notre Chef Jordan Diart vous invite à découvrir trois menus dégustation, pensés comme des voyages culinaires uniques, spécialement élaborés pour vos papilles. Laissez-vous surprendre par ses créations audacieuses mêlant son univers et les classiques de l'Auberge et savourez une expérience gastronomique inédite.

### **Trilogie des découvertes : 45€**



**Le début en fanfare  
Création de mi-séquence  
Artifice de fin**

### **Evasion des 5 sens : 56€**



**Le début en fanfare  
Splendeur iodée  
Le choix du trappeur  
Délice affiné  
Artifice de fin**

### **Voyage des 7 merveilles : 65€ (uniquement sur réservation)**



**Le début en fanfare  
Un deuxième avis ...  
Splendeur iodée  
Le choix du trappeur  
Délice affiné  
Le premier nuage  
Artifice de fin**

\*hors boissons

\*supplément fromage : 5€



## MENU TERROIR

**38€**

### Les Mises en bouche



**Les 6 escargots de Bourgogne**

OU

**Les œufs en meurette du Chef, pain de mie croustillant**

OU

**Velouté de potimarron, marrons confits et lardo di Colonnata**



**Quenelle de brochet maison, crème d'écrevisses,  
riz vénéré fumé, compotée d'endives**

OU

**Sélection bovine du Chef, champignons à la crème et crêpes Vonnassiennes**

OU

**Pigeon farci, chou et châtaignes braisées,  
cromesquis de pied de cochon au vin rouge**



### Le Dessert choisi à la carte

*Merci de faire votre choix en début de repas*

*Supplément fromage : 5€*



## LA CARTE

### Les entrées



- **Les œufs en meurette du Chef** 14€
- **Velouté de potimarron, marrons confits et lardo di colonnata** 13€
- **Les 12 Escargots de Bourgogne au beurre persillé** 12€
- **Les 6 Escargots de Bourgogne au beurre persillé** 6€
- **Entrée du "Menu dégustation"** 18€

### Les plats



- **Ris de veau croustillant, recette du moment** 34€
- **Quenelle de brochet, crème d'écrevisses, riz vénéré fumé et compotée d'endives** 25€
- **Sélection bovine du Chef, champignons à la crème et crêpes Vonnassiennes** 28€
- **Pigeon sauvage farci chou et châtaignes braisées, cromesquis de pied de cochon au vin rouge** 28€
- **Plat du "Menu dégustation"** 27€

### Les desserts



- **Soufflé chaud à la liqueur de cacao, glace café** 9.50€
- **Dôme nougat groseille, croustillant spéculoos, glace du moment** 9.50€
- **Comme une tarte sablée, pana cotta citron pavot, meringue sanguine** 9.50€

### **Menu enfant** (jusqu'à 12 ans)

*Sélection du moment en portion adaptée*

14€



## LES DESSERTS

**Soufflé chaud à la liqueur de cacao, glace café**



**Dôme nougat groseille, croustillant spéculoos et glace du moment**



**Comme une tarte sablée, pana cotta citron pavot, meringue sanguine**



# La Carte

## NOS FOURNISSEURS



### POISSON

**TERRE AZUR**, Mions (69)  
**HOMARDS ACADIENS**, Marlieux (01)



### VIANDE

**LE COMPTOIR CHAROLLAIS**, La Clayette (71)  
**CHAROLAIS VIANDES**, Paray-le-Monial (71)



### FRUITS & LEGUMES

**TERRE AZUR**, Mions (69)  
**LA FERME TSI BADZA**, Saint-Pierre-le-Vieux (71)

