

Auberge JOSEPH MELLOT 210947
Centre ville Sancerre
Assiettes de Pays - Plats berrichons - Bar à vins



« ...nos vins ont une histoire. »

Tél. 02 48 54 20 53
 Fax : 02 48 54 17 59
 Web : josephmellot.com
 E-mail : josephmellot@josephmellot.com



Au nord-est de Bourges

AUBERGE JOSEPH MELLOT
 16, Nouvelle-Place – SANCERRE
 ☎ 02 48 54 20 53

pétit futé

Bourges



Escapades dans le Berry

Les bons plans
 et les meilleures adresses
 pour consommer et sortir
 365 jours par an

www.petitfute.com

A l'Auberge, créée par la dynastie Mellot en 1882, la famille Mellot est représentée par Marie-Josèphe Mellot-Bach qui nous accueille dans cette demeure sancerroise typique. Un décor fidèle à la tradition et chaleureux nous enveloppe, digne d'un musée de la vigne. Le savoir-faire du chef Denis Imbert est à la hauteur du cadre. Au gré des saisons, il puise son inspiration dans la richesse des produits du terroir : œufs pochés aux deux vins du Val de Loire, terrine du vigneron, jambon de sancerre fumé aux sarments de vigne au beurre. En été, on se régale d'assiettes de pays servies avec un verre de sancerre... La note sucrée accompagnée d'un vieux millésime des vignobles Joseph Mellot sera une fameuse conclusion : lichou de Sancerre sur coulis de fruits rouges, poire au vin sorbet cassis. Ici, vous pourrez déguster et acheter les vins sélectionnés, puisque l'auberge est également un bar à vins tout au long de la journée. Et si c'est l'heure du thé, vous pourrez aussi faire une petite halte dans cet établissement qui deviendra alors salon de thé. A signaler enfin que l'accueil est assuré dans presque toutes les langues ! En été, on appréciera la fraîcheur de la soupe de tomates glacée façon gaspacho, crème légère au basilic. Mais aussi, velouté de lentilles vertes du Berry à l'œuf poché, ou bar rôti à l'unilatéral. Côté desserts, la brioche façon pain perdu ou les fraises compotées à la menthe fraîche seront l'heureuse conclusion de cette étape gourmande.