

Auberge JOSEPH MELLOTT

RESTAURANT À SANCERRE



L'ardoise* du Vigneron : 20€



Entrée* + Plat*

ou Plat* + fromage ou dessert au choix

Starter + Main or Main + cheese or dessert

**sue le menu à l'ardoise de la semaine*

Servi le midi uniquement sauf week-end & jours fériés

Served for lunch only except weekends & bank holidays



Suggestion enfants : 12€

Omelette ou nuggets et 1 boule de glace

Omelette or nuggets and 1 scoop of ice cream

(jusqu'à 10 ans Up to 10 years old)

Le Sancerrois : 28€

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert

Starter + Main or Main + Dessert

Menu découverte : 37€

Entrée + Plat + Fromage **ou** Dessert

Starter + Main + Cheese or Dessert

Entrées / starters

Terrine de l'Auberge et ses condiments

Auberge terrine with condiments

12.00€

Croustillant de crottin de Chavignol aux pommes

Hot crispy Chavignol goat's cheese with apple

12.00€

Salade de lentilles vertes sancerroise, effeuillé de lieu noir fumé et fromagée de chèvre au piment fumé

Green lentil salad from Sancerre, smoked saithe and goat's cheese with smoked chilli

12.00€

Filet de maquereau poché au sauvignon, pickles de butternut et salade d'agrumes

Mackerel fillet poached with sauvignon, butternut pickles and citrus salad

12.00€

Assiette de charcuterie et crottin de chavignol

Plate of charcuterie and Chavignol crottin

15.00€

Origines :

Les Crottins de Chavignol viennent de la ferme des Chapotons à Menetou-Râtel. Les lentilles sancerroises viennent de chez Dupuis à Feux
The Chavignol goat's come from the Chapotons farm in Menetou-Râtel. The Sancerre lentils come from Dupuis in Feux



Plats / Main courses

Omelette au jambon de Sancerre et salade verte <i>Sancerre ham omelette with green salad</i>	16.00€
Omelette au crottin de Chavignol et salade verte <i>Omelette with Chavignol goats and green salad</i>	16.00€
Nuggets de blé et galette de pommes de terre <i>Wheat nuggets and potato pancake</i>	19.00€
Filet de saumon à l'oseille <i>Salmon fillet with sorrel</i>	18.00€
Burger de dinde au crottin de chavignol, oignons, poivrons et tomate <i>Turkey burger with chavignol cheese, onions, peppers and tomato</i>	18.00€
Paleron de veau confit au miel <i>Veal chuck confit with honey</i>	22.00€

Fromage / Cheese

Ardoise de Chavignol AOP au lait cru et fromage de vache <i>Platter of Chavignol AOP raw goat's milk cheeses and cheeses made from cow's milk</i>	9.00€
---	-------

Desserts

Poire pochée au sauvignon sur meringue, sorbet fruits de la passion <i>Sauvignon poached pear on meringue, passion fruit sorbet</i>	9.00€
Feuillantine au chocolat noir, sorbet cerise <i>Dark chocolate feuillantine, cherry sorbet</i>	9.00€
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	9.00€
Coupe de nougat glacé et ses mignardises <i>Cup of frozen nougat and its sweet treats</i>	9.00€

Allergies :

Si vous êtes allergique, n'hésitez pas à nous interroger. Des informations sur les allergènes contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.
If you are allergic, do not hesitate to ask us. Information on the allergens contained in the dishes will be given to you by the restaurant staff.

