



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



VIGNOBLE 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



Dégustations DE NOS VINS

L'Auberge Larochette s'associe aux Arbillons Vignobles pour vous offrir une expérience œnologique unique.

Partagez des moments de convivialité avec nos dégustations commentées des vins de notre domaine, organisées dans notre restaurant tout au long de l'année, et aux beaux jours sur la terrasse.

Idéales pour tous types d'événements, qu'il s'agisse d'un moment en famille, entre amis, d'une célébration ou d'un séminaire.

Vous retrouverez également à table les vins issus de notre domaine viticole, qui s'étend sur 44 hectares répartis entre :

- **Dijonnais** sur 6 ha
- **Mâconnais Beaujolais** sur 22 ha
- **Côte de Provence** sur 10 ha

Une belle occasion de découvrir l'harmonie entre notre cuisine et les saveurs authentiques de notre terroir.

Vous souhaitez déguster nos vins ? N'hésitez pas à prendre contact avec l'équipe du restaurant.

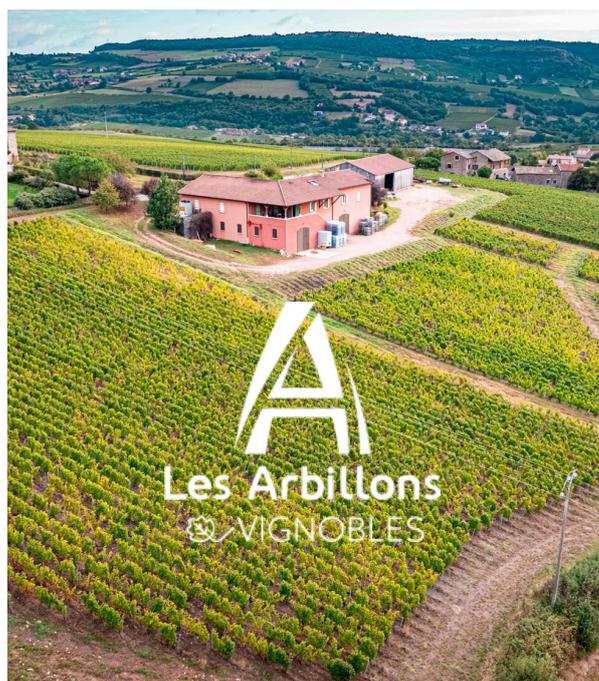
VIGNOBLES LES ARBILLONS

1 le Cottier

71960 Sologny

+33 3 85 37 78 05

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



**Pressé d'aubergines, crémeux de chèvre frais au pesto de roquette
et sa glace piquillos**

OU

Ballotine de foie de volaille, crème d'asperges et foie gras

OU

**Feuilleté d'escargots de Bourgogne à la crème de Bourbon,
comptée de fenouil**



Filet de canette basse température, orange et rutabaga

OU

Sélection bovine du Chef grillée au beurre fumé, pommes rattes confites

OU

Filet de dorade mariné, huile vierge au piment de la Vera et petits légumes glacés



Le Dessert choisi à la carte

Merci de faire votre choix en début de repas

Supplément fromage : 5€



LA CARTE

Les entrées



- **Pressé d'aubergines, crémeux de chèvre frais au pesto de roquette et sa glace piquillos** 14€
- **Feuilleté d'escargots de Bourgogne à la crème de Bourbon, compotée de fenouil** 13€
- **Ballotine de foie de volaille, crème d'asperges et foie gras** 18€
- **Entrée du "Menu dégustation"** 18€

Les plats



- **Ris de veau croustillant, recette du moment** 34€
- **Risotto à la calabraise, tuile de riz au safran et pickles de chou-fleur** 21€
- **Filet de canette basse température, orange et rutabaga** 25€
- **Sélection bovine du Chef grillée au beurre fumé, pommes rattes confites** 28€
- **Filet de dorade mariné, huile vierge au piment de la Vera et petits légumes glacés** 28€
- **Plat du "Menu dégustation"** 27€

Les desserts



- **Déclinaison de fromages affinés** 6€
- **Siphon de Saint-Félicien, crumble de noix et compotée de poire au poivre de Malabar** 6€
- **Soufflé chaud à la pistache, glace Amaretto** 9.50€
- **Déclinaison de pommes et sa praline, sorbet agrumes** 9.50€
- **Entremet verveine et miel de Bourgvilain, génoise à la violette et sa glace au miel** 9.50€
- **Dessert du menu dégustation** 9.50€

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 14€

Sélection du moment en portion adaptée



LES DESSERTS

Soufflé chaud à la pistache, glace Amaretto



Déclinaison de pommes et sa praline, sorbet agrumes



**Entremet verveine et miel de *Bourgvilain*, génoise à la violette
et sa glace au miel**



La Carte

NOS FOURNISSEURS



POISSON

TERRE AZUR, Chevigny-Saint-Sauveur (71)
HOMARDS ACADIENS, Marlieux (01)



VIANDE

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



FRUITS & LEGUMES

TERRE AZUR, Chevigny-Saint-Sauveur (71)
LA FERME TSI BADZA, Saint-Pierre-le-Vieux (71)



EPICERIE FINE

MIEL - François Lair, Bourgvilain (71)
CONFITURES - Parfums de terroir, Taizé (71)