



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



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

# 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)**



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





# Menu Dégustation

*"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 au beurre persillé**

OU

**Tartare de saumon, melon et ses pickles de choux fleurs**

OU

**Carpaccio de poulpe, cœur d'artichaut confit et sa rouille sétoise**

OU

**Croustillant de cuisses de grenouilles citronnées, beurre à la noisette torréfiée**  
(supplément 5€)



**Sélection bovine du Chef, beurre de champignon rôti et ses frites maison**

OU

**Noix de veau, crème de moutarde à l'ancienne et sa mousseline de panais**

OU

**Aile de raie à l'huile vierge pimentée, brunoise de légumes du soleil**



## Le Dessert choisi à la carte

*Merci de faire votre choix en début de repas*

*Supplément fromage : 5€*



# La Carte

## Les entrées



- Les 6 Escargots de Bourgogne au beurre persillé 6€
- Les 12 Escargots de Bourgogne au beurre persillé 12€
- Tartare de saumon, melon et ses pickles de choux fleurs 15€
- Carpaccio de poulpe, cœur d'artichaut confit et sa rouille sétoise 17€
- Croustillant de cuisses de grenouilles citronnées, beurre à la noisette torréfiée 18€
- Entrée du menu dégustation 20€

## Les plats



- Aile de raie à l'huile vierge pimentée, brunoise de légumes du soleil 25€
- Sélection Charolaise du Chef, beurre de champignon rôti et ses frites maison 27€
- Noix de veau, crème de moutarde à l'ancienne et sa mousseline de panais 29€
- Ris de veau croustillant, crème de pois chiches et pommes grenailles confites 34€  
jus corsé à l'échalotte
- Plat du menu dégustation 30€

## Les desserts



- Mille feuille de Sainte-Maure de Touraine, pesto de pistache 6.50€
- Soufflé chaud façon pina colada, glace coco 9.50€
- Entremets café, fève de tonka, mousse à la brioche brulée 9.50€
- Abricot façon crumble, sorbet abricot 9.50€
- Soupe de pastèque et tartare de fruits de saison, sorbet du moment 7€
- Dessert du menu dégustation 10.50€

**Menu enfant (jusqu'à 12 ans)** 14€



# Les Desserts

**Mille feuille de Sainte-Maure de Touraine, pesto de pistache**



**Soufflé chaud façon pina colada, glace coco**



**Entremet café, fève de tonka, mousse à la brioche brûlée**



**Abricot façon crumble, sorbet abricot**



**Soupe de pastèque et tartare de fruits de saison, sorbet du moment**



# La Carte

## NOS FOURNISSEURS



### **POISSON**

**TERRE AZUR**, *Mions (69)*



### **VIANDE**

**LE COMPTOIR CHAROLLAIS**, *La Clayette (71)*

**CHAROLAIS VIANDES**, *Paray-le-Monial (71)*

**SCAL CHAZAL**, *Dole (39)*



### **FRUITS & LEGUMES, POISSON**

**TERRE AZUR**, *Chevigny-Saint-Sauveur (21)*

**LA FERME TSI BADZA**, *Saint-Pierre-le-Vieux (71)*



### **EPICERIE FINE**

**MIEL - François Lair**, *Bourgvilain (71)*

**CONFITURES - Parfums de terroir**, *Taizé (71)*