Les Arbillons
Restaurant • Signature Larochette

"Un bon plat, un bon vin, et tout le reste devient secondaire"

Ivan Gérard, Chef Cuisinier

Les Arbillons

Restaurant • Signature Larochette

Fondé en 1970 par Antoine Larochette, notre établissement est une adresse emblématique dde Bourgvilain. Ancienne halte de voyageurs et de diligences, dont les anneaux d'attache demeurent encore visibles, la maison perpétue depuis plus d'un siècle la tradition gastronomique du village.

En 2022, le groupe JDA ouvre un nouveau chapitre et donne naissance au Arbillons. Aujourd'hui, notre identité s'exprime à travers trois univers complémentaires : Les Arbillons Restaurant, où le Chef sublime les produits régionaux ; La Demeure des Arbillons, dédiée aux séjours et aux événements privés comme professionnels ; et le Domaine des Arbillons et ses 22 hectares de vignobles en Mâconnais et Beaujolais. Le domaine s'étend également à Corcelles-les-Monts, sur les hauteurs de Dijon, avec 6 hectares de vignes, et en Provence avec 12 hectares certifiés en agriculture biologique.

Une même passion nous rassemble : partager des émotions, entre gastronomie, vin et lieux d'exception.

LES MENUS

MENU DES ARBILLONS

Menu à composer avec la carte

Entrée, Plat, Dessert - 42
Entrée, Plat, Plateau de fromage et Dessert - 50

ACCORD METS & VINS

Accord des Arbillons - 19
Accord du Sommelier - 25

MENU DU MARCHÉ

Servi les midis du mardi au vendredi

Plat, Fromage OU Dessert - 23,50
Plat, Fromage ET Dessert - 27,50

MENU ENFANT - 14

Jusqu'à 12 ans

Merci de vous rapprocher de notre équipe en salle
pour découvrir les sélections du Chef

Tous nos plats sont faits maison et peuvent contenir des traces d'allergènes.
pour tout renseignement, merci de demander notre carte allergènes.
Prix nets en euros – taxes & service compris.

LA CARTE

ENTRÉES - 18

Œuf parfait 64°C à la bourguignonne de notre Chef Ivan Gerard

Pâté-croûte de canard aux baies de cassis et pistaches, pickles de légumes

Mosaïque de saumon et cabillaud en gravlax au soleil couchant,
fromage blanc battu aux zestes de citron vert et ponzu

Festival de légumes du potager, cuits et crus, aux saveurs d'été

POISSONS - 29

Lotte cuite au naturel, nacrée et enroulée de fines tranches de guanciale,
posée sur un velouté de petits pois à l'effluve de verveine,

Pavé de sériole finement émincé, cuit à l'huile fumante parfumée aux aromates,
nappé d'une sauce vierge aux citrons saumurés et au tamarin

VIANDES - 32

Ris de veau doré au beurre meunière et glacé au jus de veau / yuzu,
cœur de laitue saumuré et grillé -supplément 10 euros-

Suprême de poulet de Bresse de la Maison Miéral contisé de langoustines

Faux-filet de bœuf charolais cuit à 54°C, croûte de beurre maître d'hôtel,
jus de bœuf au poivre noir et à l'orange.

Tous nos plats sont faits maison et peuvent contenir des traces d'allergènes.
pour tout renseignement, merci de demander notre carte allergènes.
Prix nets en euros – taxes & service compris.

UNIQUEMENT À LA CARTE

Côte de bœuf charolaise affinée, environ 1,2 kg (pour 2 personnes),
jus de bœuf corsé - 79

◆◆◆

Célébration du homard en deux services - 95

TOUT D'ABORD

Gyosas de homard dans leur bouillon shabu-shabu

POUR SUIVRE

"Le Homard bleu voit rouge "
Homard bleu glacé avec un beurre rouge fumé au pimentón de la Vera
et ses légumes de saison

Tous nos plats sont faits maison et peuvent contenir des traces d'allergènes.
pour tout renseignement, merci de demander notre carte allergènes.
Prix nets en euros – taxes & service compris.

LA CARTE

FROMAGES

Sélection de fromages servie au plateau - 10

Fromage blanc à la crème - 8
- Coulis de fruits rouges
- Ail et fines herbes

DESSERTS -10

Pavlova aux framboises et citron vert,

·Gourmandise de notre enfance autour du riz, de la vanille et de la fraise, crème glacée à la brioche torréfiée,

·Escalade feuille à feuille chocolat croquant et sa douceur sorbet chocolat,
Baba "des Arbillons" à la verveine et aux abricots

Tous nos plats sont faits maison et peuvent contenir des traces d'allergènes.
pour tout renseignement, merci de demander notre carte allergènes.
Prix nets en euros – taxes & service compris.