



Les Arbillons

Restaurant ♦ Signature Larochette

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

Ivan Gérard, Chef Cuisinier



Fondé en 1970 par Antoine Larochette, notre établissement est une adresse emblématique de 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

LA CARTE

ENTRÉES - 18

Escalopes de foie gras poêlé, consommé umami, poireaux à la flamme et shimeji

Jambon persillé des Arbillons, chutney de lentilles du Berry, pickles de légumes

L'incontournable avocat/crevette revisité par le Chef Ivan Gérard

Œuf parfait 64° à la bourguignonne dans l'esprit d'un œuf meurette

POISSONS - 29

Côtelette de turbot, sucs d'arêtes, carmines confites au miel de Xérès

Omble chevalier cuit à l'unilatérale à la cressonnière, butternut mijoté aux agrumes

VIANDES - 32

Bonbons de ris de veau dorés à la saltimbocca, gel citron vanille
(supplément 10€ menu des Arbillons)

Duo de bœuf charolais, jus corsé, sabayon moutarde à l'estragon, cheveux d'ange Agria

Suprême de poulet fermier contisé à la langoustine et sa purée de patates douces

ACCOMPAGNEMENTS ÉVOLUANT SELON LES PRODUITS 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

Figue de Solliès au vin épicé et glacée, mille-feuille chocolat ivoire/vanille, crème glacée au miel d'Acacia

Escalade feuille à feuille chocolat croquant, crème glacée gianduja

Soufflé chaud au cassis flambé au Marc de Bourgogne, compotée de cassis