



PROSPER

RESTAURANT

*Le restaurant ferme ses portes à 16h00 pour le déjeuner et à minuit pour le dîner*



## MENU « LES GRUMES D'OR »

*Chaque formule est accompagnée de pièces apéritives et de mignardises*

Entrée-Plat ou Plat-Fromage ou Plat-Dessert • **27 €**

*Menu servi uniquement le midi en semaine hors jours fériés*

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert • **35 €**

*Menu servi midi et soir*

### ENTRÉE

Petit pâté de volaille au marc Boudier et poivre de cassis,  
fine salade hivernale

### PLAT

Filet de volaille, vapeur et rôti, purée de brocolis et noisettes,  
sommités de chou-fleur et chou romanesco, sauce Robert

### FROMAGE OU DESSERT *au choix*

Epoisses Perrière et chutney de carottes,  
dentelle de pain de campagne

ou

Ananas caramélisé, flambé au rhum Charbonnaud,  
biscuit noix de coco et glace vanille

ou

Assortiment de 3 boules de glaces et/ ou sorbets  
*au choix parmi les parfums du moment*



## MENU « CLOS DU CHÂTEAU »

*Chaque formule est accompagnée de pièces apéritives et de mignardises*

Entrée, Poisson ou Viande, Fromage, Dessert • **62 €**

Entrée, Poisson, Viande, Fromage, Dessert • **77 €**

*Dernière commande avant 13h et 20h30 - Servi pour l'ensemble de la table*

### ENTRÉE

Truite des Dombes, houmous de lentilles, sorbet anis de Flavigny

### POISSON

Croustillant de Merlan au pain d'épices, mousse de riz torréfiée, tombée de chou blanc

### VIANDE

Epaule d'agneau confite, pommes de terre grenailles, carottes fanes pochées, purée de carottes, tapenade d'olive, jus d'agneau olives et citron confit

### FROMAGE

Epoisses Perrière et chutney de carottes, dentelle de pain de campagne

### DESSERTS

Poires pochées, passion café, sorbet poire et chantilly légère au mascarpone

ou

Tarte chocolat noisette, crème glacée caramel



## LA CARTE

### LES ENTRÉES

Petit pâté de volaille au marc Boudier et poivre de cassis, fine salade hivernale	18
Truite des Dombes, houmous de lentilles, sorbet anis de Flavigny	18
Panacotta d'asperges & vin jaune, pointes d'asperges vertes, suprêmes de pomelos, vinaigrette aux agrumes et crumble de comté	18

### LES PLATS

Raviole de ricotta cuisinée dans une crème safranée et légumes de saison en barigoule	21
Filet de volaille, vapeur et rôti, purée de brocolis et noisettes, sommités de chou-fleur et chou romanesco, sauce Robert	28
Epaule d'agneau confite, pommes de terre grenailles, carottes fanes pochées, purée de carottes, tapenade d'olive, jus d'agneau olives et citron confit	30
Croustillant de Merlan au pain d'épices, mousse de riz torréfiée, tombée de chou blanc	30

### LES FROMAGES

Faisselle fermière salée ou sucrée	9
Epoisses Perrière et chutney de carottes, dentelle de pain de campagne	13

### LES DESSERTS

Tarte chocolat noisette, crème glacée caramel	14
Poires pochées, passion café, sorbet poire et chantilly légère au mascarpone	14
Ananas caramélisé, flambé au rhum Charbonnaud, biscuit noix de coco et glace vanille	14
Assortiment de 3 boules de glaces et sorbets <i>au choix parmi les parfums du moment</i>	12



## CARTE DES BOISSONS

**Eau de Dégustation • CRYO** *Plate et/ou Pétillante*

**5 €**

### APÉRITIFS

Kir Bourguignon	<b>10 €</b>
Kir Ducal au Cassis Gabriel Boudier	<b>13 €</b>
Apéritif Maison	<b>15 €</b>
Vieux Rhum HSE	<b>7 €</b>
Whisky J&B	<b>6 €</b>
Martini Blanc ou Rouge	<b>6 €</b>
Apéritif Anisé	<b>6 €</b>
Porto Tawny	<b>10 €</b>
Guignolet Gabriel Boudier	<b>8 €</b>
Aperol "Français"	<b>15 €</b>

### DIGESTIFS

Liqueur de Menthe	<b>9 €</b>
Poire Williams Gabriel Boudier	<b>10 €</b>
Orange Gabriel Boudier	<b>10 €</b>
Framboise Gabriel Boudier	<b>10 €</b>
Marc de Bourgogne Boudier	<b>10 €</b>
Rhum Ambré "élevé sous bois"	<b>15 €</b>
Rhum Millésimé 2009	<b>26 €</b>
Bas Armagnac Goudouli	<b>10 €</b>
Whisky Grain Fin	<b>10 €</b>
Whisky Tourbé	<b>14 €</b>
Cognac Delamain	<b>30 €</b>

### BIÈRES ARTISANALES

**8 €**

Belenium Blonde  
Belenium Blanche  
Belenium Ambrée

### BOISSONS SANS ALCOOL

Coca-Cola Zéro	<b>7 €</b>
Elixia Limonade BIO Sirop d'Agave	<b>7 €</b>
Sirop à l'eau CRYO	<b>4 €</b>

### THÉS ET TISANES

**7 €**

Thé Blanc Passion de Fleurs  
Thé Vert  
Thé Noir Earl Grey  
Thé Rooibos  
Tisane Verveine  
Tisane Tilleul Menthe  
Camomille

### JUS DE FRUITS

**7 €**

Nectar d'Abricot  
Pur Jus de Tomate de Normandie  
Pur Jus d'Ananas  
Nectar de Fraise  
Nectar de Poire Williams  
Nectar de Cassis noir de Bourgogne

### BOISSONS CHAUDES

Expresso	<b>4 €</b>
Double Expresso	<b>7 €</b>
Cappuccino	<b>7 €</b>
Café au lait	<b>5 €</b>
Décaféiné	<b>4 €</b>



# CARTE DES VINS



## CARTE DES VINS AU VERRE . 15 CL

### BLANCS

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune	<i>Prosper Maufoux</i>	2019	<b>11 €</b>
Saint-Aubin	<i>Prosper Maufoux</i>	2021	<b>17 €</b>
Santenay 1 <sup>er</sup> Cru "Gravières"	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>18 €</b>
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru "Chenevottes"	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>25 €</b>

### ROUGES

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune	<i>Prosper Maufoux</i>	2021	<b>10 €</b>
Givry 1 <sup>er</sup> Cru	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>12 €</b>
Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>17 €</b>
Nuits-Saint-Georges	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>20 €</b>

### CRÉMANTS DE BOURGOGNE . 75 CL

Crémant de Bourgogne Sélection Blanc - Brut	VEUVE AMBAL	<b>10 €</b>
Crémant de Bourgogne Cuvée Prestige Rosé - Brut	VEUVE AMBAL	<b>10 €</b>



## CARTE DES VINS

### CRÉMANTS DE BOURGOGNE • 75 CL

#### BLANCS

Crémant de Bourgogne Sélection Blanc - Brut	VEUVE AMBAL	26 €
Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs - Brut Nature	VEUVE AMBAL	30 €
Crémant de Bourgogne Parcelaire "Les Cachettes" - Brut 2016	VEUVE AMBAL	42 €
Crémant de Bourgogne Blanc - Brut	VEUVE AMBAL	40 €

#### ROSÉ

Crémant de Bourgogne Cuvée Prestige Rosé - Brut	VEUVE AMBAL	30 €
Crémant de Bourgogne Cuvée Marie Ambal Rosé - Brut	VEUVE AMBAL	40 €





## CARTE DES VINS

### BLANCS . 75 CL

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>32 €</b>
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune	<i>Prosper Maufoux</i>	2019	<b>40 €</b>
Bouzeron	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>40 €</b>
Bouzeron "Les Cordères"	Jacqueson	2021	<b>50 €</b>
Mâcon-Igé "Château London"	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>30 €</b>
Mâcon Cruzille "Clos des Avoueries"	Domaine du Château de Messey	2021	<b>56 €</b>
Pouilly-Fuissé "Le Clos"	Domaine J.A. Ferret	2018	<b>94 €</b>
Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru "Les Vêlées"	Jean-Marc Vincent	2021	<b>108 €</b>
Rully 1 <sup>er</sup> Cru "Grésigny"	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>59 €</b>
Santenay "Comme Dessus"	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>53 €</b>
Santenay "Les Potets"	Jean-Marc Vincent	2018	<b>130 €</b>
Santenay 1 <sup>er</sup> Cru "Les Gravières"	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>64 €</b>
Santenay 1 <sup>er</sup> Cru "Beaurepaire"	<i>Prosper Maufoux</i>	2017	<b>67 €</b>
Beaune "En Montagne Saint-Désiré"	Thierry Violot Guillemard	2017	<b>86 €</b>
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru "Montée de Tonnerre"	Samuel Billaud	2019	<b>114 €</b>
Saint-Aubin	Patrick et Barbara Miolane	2020	<b>45 €</b>
Saint-Aubin	Sylvain Langoureau	2020	<b>45 €</b>
Saint-Aubin "Clos du Village"	<i>Prosper Maufoux</i>	2021	<b>80 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Les Combes au Sud"	<i>Prosper Maufoux</i>	2019	<b>80 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Clos du Château"	<i>Prosper Maufoux</i>	2019	<b>78 €</b>
Saint-Aubin "Les Argilliers"	Gilles Bouton et Fils	2021	<b>45 €</b>



Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru “En Remilly”	<i>Gilles Bouton et Fils</i>	2022	<b>63 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru “En Remilly”	<i>Domaine Derain, Carole &amp; Julien</i>	2017	<b>134 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru “Les Charmois”	<i>Jean-Claude Bachelet et fils</i>	2018	<b>82 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru “En Montceau”	<i>Marc Colin et ses Fils</i>	2020	<b>105 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru “La Chatenière”	<i>Jérôme Fornerot</i>	2020	<b>90 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru “Les Combes au Sud”	<i>Bernard Prudhon</i>	2021	<b>92 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru “Derrière chez Edouard”	<i>Hubert Lamy</i>	2021	<b>173 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru “Sous Roche Dumay”	<i>Joseph Colin et Fils</i>	2020	<b>122 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru “Les Frionnes”	<i>Sylvain Langoureau</i>	2021	<b>102 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru “Les Frionnes”	<i>Hubert Lamy</i>	2020	<b>139 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru “Murgers Dents de Chien”	<i>Jean-Claude Bachelet et fils</i>	2018	<b>100 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru “Murgers Dents de Chien”	<i>Gérard Thomas et Filles</i>	2020	<b>103 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru “Murgers Dents de Chien”	<i>Roux Père et Fils</i>	2019	<b>126 €</b>
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru “La Pièce sous Bois”	<i>Prosper Maufoux</i>	2016	<b>140 €</b>
Puligny-Montrachet	<i>Etienne Sauzet</i>	2021	<b>154 €</b>
Puligny-Montrachet “Le Trezin”	<i>Prosper Maufoux</i>	2018	<b>108 €</b>
Puligny-Montrachet “Les Pucelles”	<i>Domaine Leflaive</i>	2016	<b>500 €</b>
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru “La Garenne”	<i>Prosper Maufoux</i>	2017	<b>164 €</b>
Chassagne-Montrachet	<i>Bruno Colin</i>	2020	<b>180 €</b>
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru “Chenevottes”	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>157 €</b>
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru “Les Champs Gain”	<i>Caroline Morey</i>	2020	<b>175 €</b>
Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru	<i>Prosper Maufoux</i>	2019	<b>650 €</b>
Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru	<i>Jean Claude Ramonet</i>	2018	<b>1000 €</b>



## CARTE DES VINS

### ROUGES - 75 CL

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits "Vigne au Roy"	<i>Prosper Maufoux</i>	2021	<b>37 €</b>
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune	<i>Prosper Maufoux</i>	2021	<b>42 €</b>
Mercrey 1 <sup>er</sup> Cru	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>75 €</b>
Givry 1 <sup>er</sup> Cru	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>47 €</b>
Givry 1 <sup>er</sup> Cru "Clos"	Domaine du Cellier aux Moines	2018	<b>104 €</b>
Santenay	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>51 €</b>
Santenay 1 <sup>er</sup> Cru "Les Gravières"	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>68 €</b>
Pommard	<i>Prosper Maufoux</i>	2021	<b>94 €</b>
Pommard	Domaine Blain-Gagnard	2019	<b>95 €</b>
Saint-Aubin "L'Ebaupin"	Roux Père et Fils	2020	<b>76 €</b>
Saint-Aubin "Le Ban"	Domaine Derain, Carole & Julien	2017	<b>92 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Vieilles Vignes"	André Moingeon et Fils	2021	<b>44 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "En Créot"	Gilles Bouton et Fils	2021	<b>45 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Le Clos du Village"	Bernard Prudhon	2020	<b>57 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Perrières"	Jérôme Fornerot	2020	<b>63 €</b>
Chassagne-Montrachet	Domaine Larue	2021	<b>80 €</b>
Chassagne-Montrachet	Domaine Bachelet-Ramonet	2020	<b>90 €</b>
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru "La Cardeuse"	B. Moreau et Fils	2018	<b>135 €</b>
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru "Les Grèves"	Domaine De Montille	2018	<b>185 €</b>
Marsannay	Bruno Clair	2018	<b>79 €</b>



Nuits-Saint-Georges	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>91 €</b>
Nuits-Saint-Georges "Les Chaboeufs"	<i>Prosper Maufoux</i>	2019	<b>125 €</b>
Gevrey-Chambertin	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>104 €</b>
Fixin 1 <sup>er</sup> Cru "Clos de la Perrière" - Monopole	<i>Domaine Joliet</i>	2018	<b>115 €</b>
Morey-Saint-Denis	<i>Jean-Louis et Didier Amiot</i>	2019	<b>115 €</b>
Chambolle-Musigny	<i>Jacques-Frédéric Mugnier</i>	2018	<b>221 €</b>
Vougeot 1 <sup>er</sup> Cru "Les Cras"	<i>Domaine Bertagna</i>	2017	<b>185 €</b>
Clos Vougeot Grand Cru	<i>Prosper Maufoux</i>	2013	<b>323 €</b>
Clos des Lambrays Grand Cru	<i>Domaine des Lambrays</i>	2016	<b>585 €</b>