

# Domaine Christophe Drain

Grands Vins de Bourgogne

---



## La Table Conviviale

Menu du moment & carte des boissons

# Menu d'Hiver

33€ TTC par personne

Du 5 au 29 février 2024

**Terrine de gibier**

**Ou**

**Gratinée Lyonnaise ou velouté de légumes de saison**



**Cochonnaille cuite dans le gène de pinot noir,  
lentilles « Terres du Moulin Madame »**

**Ou**

**Truite crème ratafia de Bourgogne**



**Assiette de 3 fromages (supplément 3 €)**



**Brunoise de pomme au caramel**

**Ou**

**Feuilleté ganache chocolat à la fleur de sel**

**TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON**

**Toutes nos viandes sont origine « France »  
Notre métier, c'est de faire le lien entre la terre et la table !**

# Boissons

## Apéritifs

Kir (crème de cassis, Bourgogne Aligoté)	12.5cl	3.50 €
Vin de Noix	12.5 cl	3.50 €
Apéritif maison	12.5 cl	5.00 €

## Les Sans Alcool

Jus de fruit (nectar de cassis, nectar de pêche de vigne, jus de pomme, jus de raisin) Nectars de Bourgogne à Merceuil	25 cl	3.50 €
Sirop à l'eau (grenadine, fraise, pêche, citron, menthe)	25 cl	1.50 €
Eau minérale plate ou gazeuse Velleminfroy Franche Comté	1L	3.00 €

## Les boissons chaudes

Café Le moulin à Café torréfacteur Chalon sur Saône		2.50 €
Thé, infusion Dammann		3.00 €

## Les digestifs

Marc de Bourgogne (6 ans d'âge)	4cl	6.00 €
Fine de Bourgogne (6 ans d'âge)	4cl	7.00 €
Ratafia de Bourgogne blanc ou rosé	12.5 cl	6.00 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération*

# Vins du domaine au verre

12,5 cl

Millésimes selon disponibilité

## Mes Régionaux :

<b>Bourgogne Aligoté</b>	<b>3.00 € TTC</b>
<b>Bourgogne Blanc Côte Chalonnaise</b>	<b>3.50 € TTC</b>
<b>Bourgogne Rouge Côte Chalonnaise</b>	<b>3.50 € TTC</b>

## Mes effervescents :

<b>Crémant de Bourgogne Blanc de Noir</b>	<b>3.50 € TTC</b>
<b>Crémant de Bourgogne Rosé</b>	<b>3.50 € TTC</b>

## Mes Villages :

<b>Givry Blanc « Champ Pourot »</b>	<b>5 € TTC</b>
<b>Givry Rouge « Champ Pourot »</b>	<b>5 € TTC</b>

## Mes Premiers Crus :

<b>Givry 1<sup>er</sup> cru blanc « Crausot »</b>	<b>6.50 € TTC</b>
<b>Givry 1<sup>er</sup> cru blanc « Les Galaffres »</b>	<b>6.50 € TTC</b>
<b>Givry 1<sup>er</sup> cru rouge « Crausot »</b>	<b>6.50 € TTC</b>

# Vins du domaine en bouteille

75 cl

Millésimes selon disponibilité

## VINS BLANCS

	Tarif Caveau	Prix TTC sur table
Bourgogne Aligoté	8.00 €	18.00 €
Bourgogne Blanc Côte Chalonnaise	9.50 €	19.50 €
Givry Blanc « Champ Pourot »	15.00 €	25.00 €
Givry 1 <sup>er</sup> cru « Crausot »	19.50 €	29.50 €
Givry 1 <sup>er</sup> cru « Les Galaffres »	19.50 €	29.50 €

## VINS ROUGES

	Tarif Caveau	Prix TTC sur table
Bourgogne Rouge Côte Chalonnaise (37,5cl)	6.00 €	11.00 €
Bourgogne Rouge Côte Chalonnaise	9.50 €	19.50 €
Givry Rouge « Champ Pourot »	15.00 €	25.00 €
Givry 1 <sup>er</sup> cru rouge « Crausot »	19.50 €	29.50 €

## EFFERVESCENTS

	Tarif Caveau	Prix TTC sur table
Crémant de Bourgogne Blanc de Noir	9.00 €	19.00 €
Crémant de Bourgogne Rosé	9.00 €	19.00 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération*

**Comment définir un bon vin ?  
Il commence et finit avec un sourire...**