



Bienvenue dans notre restaurant,

Le vinTage est un lieu à l'atmosphère chaleureuse, conçu pour le plaisir de tous les sens. Créé en 2014 il est aujourd'hui dirigé par Jérôme Lathuilière qui propose une cuisine tendance, valorisant les produits du terroir, respectueuse des saisons. La tradition bourguignonne n'est jamais bien loin, mais le chef aime à l'interpréter pour proposer des assiettes au goût du jour faisant honneur à la gastronomie française
Ici nous privilégions les produits régionaux pour sublimer nos plats
Le menu végétarien peut être décliné « sans gluten »
La carte des vins propose des crus de Bourgogne et notamment de la Côte de Nuits, en particulier des vignes de Vosne Romanée avec de grands noms La Grande Rue, La Tâche, et bien sûr le Richebourg...

Merci de votre visite bon appétit



Menu des Climats

Servi le midi les samedis et dimanches & tous les soirs jusqu'au 31/10/20
Lunch (Saturday-Sunday) & dinner (Everyday) - October 31, 2020



Œuf de la ferme du Pontot, déclinaison de choux fleur et piquillos, jambon Ibérique
Egg from the Pontot farm with cauliflower and piquillos, Iberian ham

ou

Pastilla d'épaule d'agneau confite et fruits du mendiant, concombre et estragon du potager
Pastilla of candied lamb shoulder and dried fruit, cucumber and tarragon from the vegetable garden

Noix de veau Français rôtie, jus réduit, pesto d'épinards, artichauts et patisson
Roasted French veal, reduced juice, spinach pesto, artichokes and squash

ou

Tournedos de cabillaud confit, champignons crus et cuits de saison
Cod confit, variation of raw and cooked mushrooms

Tiramisu et pain d'épices, cassis de Bourgogne
Tiramisu and gingerbread, Burgundy blackcurrant

ou

Tarte aux figes et amandes, granité menthe poivrée
Fig and almond tart, peppermint granita



Menu Végétarien

Possibilité sans Gluten
Midi & Soir - *Lunch and dinner*



Selon légumes de saison du jardin
Menu 3 plats - suggestion du Chef

*According to seasonal vegetables from the garden
Tasting menu 3 courses – selection of our chef*

Menu des Petits Gastronomes *Small Gastronomes Menu*



- de 12 ans
Under 12 years

Velouté de potiron, noisettes
Pumpkin velvety, hazelnuts

ou

Brouillade d'oeufs et légumes du marché
Scrambled eggs and vegetables

Suprême de poulet rôti, pommes purée et légumes
Filleted chicken, mashed potatoes and vegetables

ou

Pêche du jour, riz Basmati, anis étoilé
Fish of the day (depending on arrivals), Basmati rice, star anise

Vacherin vanille et framboises
Vanilla and raspberry meringue cake filled

ou

Moelleux au chocolat, crème glacée vanille et caramel salé
Chocolate cake, vanilla ice cream and salted caramel





Menu Richebourg

Servi midi & soir
For Lunch & Dinner



49.-€
Menu 3 Plats
3 dishes

Fricassée d'escargots de Bourgogne et réglisse, céleri et potiron du potager
Fricassee of Burgundy snails and liquorice, celery and pumpkin from the vegetable garden

ou

Cannelloni de tourteau et citron vert à l'encre de seiche, brocolis, noisettes et coquillages
Crab and green lemon cannelloni with squid ink, broccoli, hazelnuts and shellfish

Suprême de poulet fermier de Ludo juste rôti, sa cuisse confite,
poirée du jardin, pruneaux et pommes de terre

Filleted chicken from Ludo, supreme, confit thigh, pepper from the garden, prunes and potatoes

ou

Dos de merlu cuit au foin du Bassigny, anis étoilé, courgettes du potager, concombre et radis
Back Hake fillet cooked in Bassigny hay, star anise, vegetable garden zucchini, cucumber and radish

Blanc manger aux truffes et vanille Bourbon, Saint Martin Bio 70% Michel Cluizel
Blancmange with truffles and Bourbon vanilla, chocolate Saint Martin Michel Cluizel

ou

Poires d'Irène caramélisées, "Kewane" Michel Cluizel, tuile croquante et estragon
Caramelized Irene pears, "Kewane", crunchy tuile and tarragon

Menu " Au Gré des Envies "

Servi midi & soir - Réservation pour l'ensemble des convives de la table
For Lunch & Dinner - Reservation for all guests of the table

Laissez-vous surprendre par l'inspiration de notre
Chef Jérôme Lathuilière qui magnifie les produits issus
de la richesse de notre terroir.

(menu 5 plats)



75.-€
Menu 5 Plats
5 dishes

Tasting menu 5 courses – selection of our chef

A la Carte

Pour commencer... *Starters*

Œuf de la ferme du Pontot, déclinaison de choux fleur et piquillos, jambon Ibérique <i>Egg from the Pontot farm with cauliflower and piquillos, Iberian ham</i>	14.-€
Pastilla d'épaule d'agneau confite et fruits du mendiant, concombre et estragon du potager <i>Pastilla of candied lamb shoulder and dried fruit, cucumber and tarragon from the vegetable garden</i>	15.-€
12 escargots label Rouge en coquilles <i>12 red Label snails in their shells</i>	19.-€
Fricassée d'escargots de Bourgogne et réglisse, céleri et potiron du potager <i>Fricassee of Burgundy snails and liquorice, celery and pumpkin from the vegetable garden</i>	20.-€
Cannelloni de tourteau et citron vert à l'encre de seiche, brocolis, noisettes et coquillages <i>Crab and green lemon cannelloni with squid ink, broccoli, hazelnuts and shellfish</i>	22.-€
Foie gras de canard mi-cuit, ketchup de cassis de la ferme Fruirouge, mesclun <i>Semi-cooked foie gras, blackcurrant ketchup from Fruirouge farm, mixed salad leaves</i>	24.-€

Entre Terre & Mer... *Meat and fish*

Tomates farcies à l'ancienne, riz basmati, courgettes du jardin <i>Old-style stuffed tomatoes, basmati rice, garden zucchini</i>	23.-€
Tournedos de cabillaud confit, champignons crus et cuits de saison <i>Cod confit, variation of raw and cooked mushrooms</i>	24.-€
Noix de veau français rôtie, jus réduit, pesto d'épinards, artichauts et patisson <i>Roasted French veal, reduced jus, spinach pesto, artichokes and squash</i>	26.-€
Risotto de Fregula Tostato et parmigiano, légumes du jardin juste saisis, bouillon de légumes monté à l'huile d'olive de Jean Marc <i>Back of pollack, carrots from the garden, lemon and almonds</i>	27.-€
Dos de merlu cuit au foin de Bassigny, anis étoilé, courgettes du potager, concombre et radis <i>Back Hake fillet cooked in Bassigny hay, star anise, vegetable garden zucchini, cucumber and radish</i>	28.-€
Suprême de poulet fermier de Ludo juste rôti, sa cuisse confite, poirée du jardin, pruneaux et pommes de terre <i>Filleted chicken from Ludo, supreme, confit thigh, pepper from the garden, prunes and potatoes</i>	30.-€
Paleron de boeuf confit au vin rouge du domaine, façon Bourguignon purée de pommes de terre et légumes du retour de marché <i>Chuck beef confit in red wine from the estate, mashed potatoes and vegetables from the market</i>	32.-€

A la Carte

Le choix du fromager... *Cheeses selection*

Faisselle de Fromage Blanc - Version salée ou sucrée
Drained soft fresh cheese

9.-€

Dégustation de Fromages Régionaux - Maison Delin (Gilly lès Cîteaux)
Selection of Regional Cheeses

11.-€

Une note sucrée... *Desserts*

Tiramisu et pain d'épices, cassis de Bourgogne
Tiramisu and gingerbread, Burgundy blackcurrant

12.-€

Tarte aux figues et amandes, granité menthe poivrée
Fig and almond tart, peppermint granita

13.-€

Poires d'Irène caramélisées, "Kewane" Michel Cluizel, tuile croquante et estragon
Caramelized Irene pears, creamy "Kewane" Michel Cluizel, crunchy tuile and tarragon

14.-€

Blanc manger aux truffes et vanille Bourbon, Saint Martin Bio 70% Michel Cluizel
Blancmange with truffles and Bourbon vanilla, chocolate Saint Martin Michel Cluizel

16.-€