



# PROSPER

---

RESTAURANT

---

*liste des allergènes*



*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

Vitello tonnato attendri au lait et chutney cassis

### PLAT

Filet de volaille, vapeur et rôti, pommes et fenouil au persil, caviar d'aubergine et sauce Robert

### FROMAGE OU DESSERT *au choix*

Mousse d'Epoisses Perrière et chutney de carottes, dentelle de pain de campagne

ou

Crumble pomme et cassis, glace à la vanille et cookie dough

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

Picanha de boeuf en marinade estivale, salade cerfeuil, gingembre et oignons fanes, eau de tomate rafraîchissante

### POISSON

Tartare de dorade aux agrumes, réduction de vin rouge et miel, crémeux fumet de poisson

### VIANDE

Travail autour du cochon Franc-comtois, tombée de poivrons au piment doux, tomate noire de crimée rôtie et purée d'ail

### FROMAGE

Mousse d'Epoisses Perrière et chutney de carottes, dentelle de pain de campagne

### DESSERTS

Pavlova aux fruits des bois, crémeux cassis, chantilly vanille et sorbet citron basilic

ou

Tarte chocolat noisette, crème glacée caramel



## LA CARTE

### LES ENTRÉES

Vitello tonnato attendri au lait et chutney cassis	18
Picanha de boeuf en marinade estivale, salade cerfeuil, gingembre et oignons fanes, eau de tomate rafraîchissante	18
Coulis de roquette, mousse de chèvre frais de la Ferme du Champs du Bourg, chorizo croustillant	16

### LES PLATS

Ravioles de ricotta cuisinée dans une crème safranée et légumes de saison en barigoule	21
Filet de volaille, vapeur et rôti, pommes et fenouil au persil, caviar d'aubergine et sauce Robert	28
Travail autour du cochon Franc-comtois, tombée de poivrons au piment doux, tomate noire de crimée rôtie et purée d'ail	28
Tartare de dorade aux agrumes, réduction de vin rouge et miel, crémeux fumet de poisson	30

### LES FROMAGES

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

### LES DESSERTS

Tarte chocolat noisette, crème glacée caramel	14
Fraises et citron, sabayon, glace yaourt et sauge	14
Pavlova aux fruits des bois, crémeux cassis, chantilly vanille et sorbet citron basilic	14
Assortiment de 3 boules de glaces et sorbets <i>au choix parmi les parfums du moment</i>	12



## CARTE DES BOISSONS

Eau filtrée 70cl · CRYO Plate et/ou Pétillante 5 €

### APÉRITIFS

Kir Bourguignon	<b>10 €</b>
Kir Ducal au Crémant	<b>13 €</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>
Spritz "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 Goudoulin 8 ans	<b>10 €</b>
Whisky Grain Fin	<b>10 €</b>
Whisky Tourbé	<b>14 €</b>
Cognac Delamain	<b>30 €</b>
Fontbonne	<b>10 €</b>

### JUS DE FRUITS

**7 €**

Nectar d'abricot
Pur Jus de Tomate de Normande
Nectar de Pêche de Vigne
Pur Jus d'Ananas
Nectar de Fraise
Nectar de Poire Williams
Nectar de Cassis noir de Bourgogne
Jus de Pomme Eclectik

### 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>
Thés & Tisanes	<b>7 €</b>

### BOISSONS SANS ALCOOL

Coca, Coca zéro, Schweppes	<b>7 €</b>
Elixia Limonade BIO Sirop d'Agave	<b>7 €</b>
Sirop à l'eau CRYO	<b>4 €</b>

### BIÈRES ARTISANALES

**8 €**

Belenium Blonde
Belenium Blanche
Belenium Ambrée

## CARTE DES COCKTAILS

**Pornstar Martini Gabriel Boudier**

Vodka, fruit de la passion, sirop de vanille et citron vert, servi avec un shot de Crémant de Bourgogne



**15 € Bloody Mary Gabriel Boudier**

Vodka, jus de tomate, déjà assaisonné !



**Gin Tonic**

avec le *Gin Bourgeon de Cassis Gabriel Boudier*

Gin, citron vert et Schweppes Tonic

**15 € Spritz Bourguignon**

(orange amer ou fleur de sureau)

**15 €**

Crémant de Bourgogne, eau pétillante, orange amer de chez Boudier ou sa version fleur de sureau et menthe fraîche !



**COCKTAILS SANS ALCOOL**

**Rose Fizz**

sirop de rose, sirop de sureau, ginger beer et eau pétillante



**9 € Pomelo Punch**

jus de pamplemousse, sirop de fleurs de sureau, jus de citron, eau pétillante



**9 €**



# CARTE DES VINS



## CARTE DES VINS AU VERRE . 15 CL

### BLANCS

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>11 €</b>
Santenay 1 <sup>er</sup> Cru "Beaurepaire"	<i>Prosper Maufoux</i>	2018	<b>15 €</b>
Saint-Aubin "Clos du Village"	<i>Prosper Maufoux</i>	2021	<b>18 €</b>
Puligny-Montrachet "Le Trézin"	<i>Prosper Maufoux</i>	2018	<b>25 €</b>

### ROUGES

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune	<i>Prosper Maufoux</i>	2021	<b>11 €</b>
Santenay	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>13 €</b>
Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>17 €</b>
Gevrey-Chambertin	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>22 €</b>

### CRÉMANTS DE BOURGOGNE

Crémant de Bourgogne Sélection Blanc - Brut	<b>VEUVE AMBAL</b>	<b>9 €</b>
Crémant de Bourgogne Cuvée Prestige Rosé - Brut	<b>VEUVE AMBAL</b>	<b>9 €</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 Parcellaire "Les Cachettes" - Brut 2016	VEUVE AMBAL	42 €
Crémant de Bourgogne Blanc - Brut Marie Ambal	VEUVE AMBAL	40 €
Crémant de Bourgogne "Pinot Noir" - 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 €

### VINS ROSÉS . 75 CL

Bandol	Château de Pibarnon	64 €
--------	---------------------	------



## 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>	2020	<b>40 €</b>
Bouzeron	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>30 €</b>
Mâcon-Igé "Château London"	<i>Prosper Maufoux</i>	2021	<b>30 €</b>
Mâcon Cruzille "Clos des Avouerries"	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 Vélées"	Tupinier-Bautista	2021	<b>108 €</b>
Rully 1 <sup>er</sup> Cru "Grésigny"	<i>Prosper Maufoux</i>	2022	<b>63 €</b>
Santenay "Comme Dessus"	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>57 €</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>80 €</b>
Santenay 1 <sup>er</sup> Cru "Beaurepaire"	<i>Prosper Maufoux</i>	2018	<b>67 €</b>
Beaune "En Montagne Saint-Désiré"	Thierry Violot Guillemand	2017	<b>86 €</b>
Saint-Aubin	Patrick et Barbara Miolane	2022	<b>55 €</b>
Saint-Aubin	Sylvain Langoureau	2021	<b>75 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Les Frionnes"	Sylvain Langoureau	2021	<b>102 €</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>	2020	<b>90 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Clos du Château"	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>95 €</b>



Saint-Aubin "Les Argillers"	Gilles Bouton et Fils	2022	<b>55 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "En Remilly"	Gilles Bouton et Fils	2022	<b>70 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "En Remilly"	Domaine Derain, Carole & Julien	2017	<b>134 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Les Charmois"	André Moingeon & Fils	2022	<b>84 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Les Charmois"	Jean-Claude Bachelet et fils	2018	<b>82 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Murgers Dents de Chien"	Jean-Claude Bachelet et fils	2018	<b>100 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "En Montceau"	Marc Colin et ses Fils	2020	<b>105 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "La Chateni��re"	Jérôme Fornerot	2020	<b>90 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Les Combes"	Bernard Prudhon	2021	<b>92 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Derrière chez Edouard"	Hubert Lamy	2021	<b>173 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Les Frionnes"	Hubert Lamy	2021	<b>173 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "La Chateni��re"	Joseph Colin et Fils	2018	<b>108 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Murgers Dents de Chien"	G��r��d Thomas et Filles	2020	<b>103 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Murgers Dents de Chien"	Roux Père et Fils	2019	<b>126 €</b>
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru "La Pièce sous Bois"	<i>Prosper Maufoux</i>	2018	<b>155 €</b>
Saint Romain	Sébastien Magnien	2021	<b>86 €</b>
Puligny-Montrachet "Le Trezin"	<i>Prosper Maufoux</i>	2018	<b>108 €</b>
Puligny-Montrachet "Les Pucelles"	Domaine Leflaive	2016	<b>500 €</b>
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru "La Garenne"	<i>Prosper Maufoux</i>	2018	<b>160 €</b>
Chassagne-Montrachet	Bruno Colin	2020	<b>180 €</b>
Chassagne-Montrachet	Michel Niellon	2020	<b>122 €</b>
Chassagne-Montrachet	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>105 €</b>
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru "Chenevottes"	<i>Prosper Maufoux</i>	2022	<b>160 €</b>



Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru	<i>Prosper Maufoux</i>	2019	<b>650 €</b>
Chevalier-Montrachet Grand Cru	<i>Michel Niellon</i>	2019	<b>835 €</b>
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>
Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>75 €</b>
Rully 1 <sup>er</sup> Cru	<i>Prosper Maufoux</i>	2022	<b>54 €</b>
Givry 1 <sup>er</sup> Cru "Clos"	Domaine du Cellier aux Moines	2020	<b>135 €</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>
Santenay 1 <sup>er</sup> Cru "Passetemps"	Vincent et Sophie Morey	2021	<b>103 €</b>
Pommard	<i>Prosper Maufoux</i>	2021	<b>94 €</b>
Pommard	Jean-Marc Bouley	2019	<b>158 €</b>
Saint-Aubin "L'Ebaupin"	Roux Père et Fils	2022	<b>86 €</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	2022	<b>49 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Sur Gamay"	Patrick et Barbara Miolane	2020	<b>50 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "En Créot"	Gilles Bouton et Fils	2022	<b>45 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Les Castets"	Bernard Prudhon	2019	<b>63 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Perrières"	Jérôme Fornerot	2020	<b>63 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Derrière Chez Edouard"	Hubert Lamy	2021	<b>164 €</b>
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru " Clos d'Audignac"	Domaine de la Pousse d'Or	2013	<b>203 €</b>



Volnay 1 <sup>er</sup> Cru "Les Santenots"	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>112 €</b>
Morey-Saint-Denis "Clos Sorbé"	David Duband	2020	<b>186 €</b>
Aloxe Corton "Jules"	Comte Senard	2022	<b>113 €</b>
Nuits-Saint-Georges	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>91 €</b>
Gevrey-Chambertin	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>104 €</b>
Vougeot 1 <sup>er</sup> Cru "Les Cras"	Domaine Bertagna	2017	<b>185 €</b>
Clos Vougeot Grand Cru	<i>Prosper Maufoux</i>	2013	<b>323 €</b>
Clos des Lambrays Grand Cru	Domaine des Lambrays	2016	<b>585 €</b>