



# 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

Hure de truite et granité crémant

### PLAT

Filet de volaille, tombée de poireaux aux herbes, fond de volaille crémé et Marc de Bourgogne

### FROMAGE OU DESSERT au choix

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

ou

Terrine de pommes caramélisées



## 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

Mousse de carottes et citron vert, oeuf parfait, foie gras et réduction de Xérès

### POISSON

Quenelle de brochet, tombée de choux de bruxelles au citron, endive confite et beurre blanc à la moutarde

### VIANDE

Filet de canette, quinoa aux herbes et betterave cuite au sel, sauce au vin rouge

### FROMAGE

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

### DESSERTS

Comme une pavlova, compotée de mangue et vanille, vinaigre de mangue et glace vanille

ou

Tartelette bretonne chocolat-passion, gel passion et crème glacée noisette



## LA CARTE

### LES ENTRÉES

Hure de truite et granité crémant	16
Mousse de carottes et citron vert, oeuf parfait, foie gras et réduction de Xérès	17
Fenouil braisé farci aux champignons et bouillon monté au beurre	18

### LES PLATS

Soupe à l'oignon et sa raviole, mousse comté et vin jaune	21
Filet de volaille, tombée de poireaux aux herbes, fond de volaille crémé et Marc de Bourgogne	25
Filet de canette, quinoa aux herbes et betterave cuite au sel, sauce au vin rouge	30
Quenelle de brochet, tombée de choux de bruxelles au citron, endive confite et beurre blanc à la moutarde	24

### LES FROMAGES

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

### LES DESSERTS

Comme une pavlova, compotée de mangue et vanille, vinaigre de mangue et glace vanille	14
Terrine de pommes caramélisées	14
Tartelette bretonne chocolat-passion, gel passion et crème glacée noisette	14



## CARTE DES BOISSONS

Eau filtrée 70 cl · 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>
Guignolet Gabriel Boudier	<b>8 €</b>
Porto Niepoort Tawny	<b>8 €</b>
Porto Niepoort Tawny 20 years	<b>22 €</b>
Porto Niepoort White	<b>6 €</b>

### DIGESTIFS

Liqueur Menthe Gabriel Boudier	<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 80 ans	<b>10 €</b>
Cognac Delaitre XO	<b>25 €</b>
Whisky Grain Fin Bellevoye	<b>10 €</b>
Whisky Tourbé Bellevoye	<b>14 €</b>
Fontbonne	<b>10 €</b>

### JUS DE FRUITS

### BOISSONS CHAUDES

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

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

### BIÈRES ARTISANALES

**7 €**

Coca, Coca zéro, Schweppes	<b>6 €</b>	Belenium Blonde
Elixia Limonade BIO	<b>6 €</b>	Belenium Blanche
Sirop à l'eau CRYO	<b>4 €</b>	Belenium Ambrée

## CARTE DES COCKTAILS



**PROSPER**  
RESTAURANT

**Gin Tonic**

avec le *Gin Bourgeon de Cassis Gabriel Boudier*

15 €



**Rose Fizz**

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

9 €



**Spritz Bourguignon**

(orange amer)

15 €



**Pomelo Punch**

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

9 €





# CARTE DES VINS



## VINS AU VERRE . 12.5 CL

### BLANCS

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>8 €</b>
Santenay 1er Cru "Les Gravières"	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>14 €</b>
Saint-Aubin "Clos du Village"	<i>Prosper Maufoux</i>	2021	<b>15 €</b>
Meursault "La Pièce Sous Bois"	<i>Prosper Maufoux</i>	2018	<b>24 €</b>

### ROUGES

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune	<i>Prosper Maufoux</i>	2022	<b>8 €</b>
Givry	<i>Prosper Maufoux</i>	2022	<b>10 €</b>
Santenay 1er Cru "Les Gravières"	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>14 €</b>
Pommard	<i>Prosper Maufoux</i>	2021	<b>18 €</b>
Gevrey-Chambertin	<i>Prosper Maufoux</i>	2022	<b>24 €</b>

### CRÉMANTS DE BOURGOGNE

Crémant de Bourgogne Sélection Blanc - Brut	<b>VEUVE AMBAL</b>	<b>7 €</b>
Crémant de Bourgogne Cuvée Prestige Rosé - Brut	<b>VEUVE AMBAL</b>	<b>7 €</b>

### VIN

Porto Tawny . 8cl	<i>Niepoort</i>	<b>8 €</b>
Porto Tawny 20 ans . 8cl	<i>Niepoort</i>	<b>22 €</b>



## CRÉMANTS DE BOURGOGNE . 75cl

### 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 “Forêt de Chabotte” - Brut 2016	VEUVE AMBAL	42 €
Crémant de Bourgogne Blanc - Brut Marie Ambal	VEUVE AMBAL	40 €
Crémant de Bourgogne “Pinot Noir”	VEUVE AMBAL	28 €

### ROSÉ

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



## BOURGOGNE BLANCS. 75CL

### RÉGIONAUX

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits	<i>Prosper Maufoux</i>	2022	<b>32 €</b>
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>40 €</b>
Bourgogne Côte d'Or	Jean-Philippe Fichet	2022	<b>53 €</b>
Bourgogne	Vincent Dancer	2022	<b>76 €</b>
Bourgogne Aligoté "Vieilles Vignes"	Domaine Larue	2023	<b>27 €</b>

### MÂCONNAIS

Mâcon-Igé "Château London"	<i>Prosper Maufoux</i>	2021	<b>30 €</b>
Mâcon Cruzille "Clos des Avouerries"	<i>Domaine du Château de Messey</i>	2021	<b>45 €</b>
Viré-Clessé "Quintaine"	Domaine de la Bongran	2021	<b>48 €</b>
Pouilly-Fuissé vieilles vignes "Les Cras" (MAGNUM 150CL)	Domaine Robert Denogent	2017	<b>130 €</b>

### CÔTE CHALONNAISE

Bouzeron	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>30 €</b>
Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru "Les Vêlées"	<i>Tupinier-Bautista</i>	2021	<b>85 €</b>
Mercurey "Les Margotons"	<i>Domaine du Cellier aux moines</i>	2022	<b>76 €</b>
Rully 1 <sup>er</sup> Cru "Grésigny"	<i>Prosper Maufoux</i>	2022	<b>63 €</b>



## CÔTE DE BEAUNE

Santenay "Les Potets"	Jean-Marc Vincent	2018	<b>81 €</b>
Santenay "Comme dessus"	<i>Prosper Maufoux</i>	2021	<b>62 €</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>	2020	<b>74 €</b>
Chassagne-Montrachet "Blanchot Dessous"	<i>Prosper Maufoux</i>	2022	<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>
Puligny-Montrachet "Le Trezin"	<i>Prosper Maufoux</i>	2019	<b>120 €</b>
Puligny-Montrachet "Le Trezin"	Marc Colin et ses fils	2020	<b>100 €</b>
Puligny-Montrachet "Le Trézin"	Domaine Larue	2022	<b>103 €</b>
Puligny-Montrachet "Les Pucelles"	Domaine Leflaive	2016	<b>300 €</b>
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru "Les Combettes"	Etienne Sauzet	2020	<b>216 €</b>
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru "La Garenne"	<i>Prosper Maufoux</i>	2018	<b>160 €</b>
Chevalier-Montrachet Grand Cru	Michel Niellon	2019	<b>500 €</b>
Saint-Aubin	Patrick et Barbara Miolane	2022	<b>49 €</b>
Saint-Aubin "Compendium"	Joseph Colin et Fils	2020	<b>74 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "La Chatenière"	Joseph Colin et Fils	2020	<b>130 €</b>
Saint-Aubin	Sylvain Langoureau	2021	<b>68 €</b>
Saint-Aubin "Les Argillers"	Gilles Bouton et Fils	2022	<b>42 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Sur Gamay"	Sylvain Langoureau	2022	<b>66 €</b>
Saint-Aubin "Clos du Village"	<i>Prosper Maufoux</i>	2021	<b>80 €</b>



Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Les Combès au Sud"	<i>Prosper Maufoux</i>	2021	<b>85 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Clos du Château"	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>106 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "En Remilly"	Domaine Derain	2017	<b>114 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Les Charmois"	André Moingeon & Fils	2022	<b>70 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "En Montceau"	Marc Colin et ses Fils	2020	<b>89 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "La Chatenière"	Jérôme Fornerot	2022	<b>81 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Les Combès"	Bernard Prudhon	2021	<b>70 €</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 "Murgers Dents de Chien"	Roux Père et Fils	2019	<b>102 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Murgers Dents de Chien"	Domaine Larue	2022	<b>103 €</b>
Saint-Romain	Domaine Taupenot-Merme	2022	<b>94 €</b>
Saint-Romain "Sous le Château"	Domaine Sébastien Magnien	2022	<b>72 €</b>
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru "La Pièce sous Bois"	<i>Prosper Maufoux</i>	2018	<b>142 €</b>

## CHABLISIEN

Chablis	<i>Prosper Maufoux</i>	2023	<b>31 €</b>
---------	------------------------	------	-------------

## BOURGOGNE ROUGES



## RÉGIONAUX

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits "Vigne au Roy"	<i>Prosper Maufoux</i>	2021	<b>37 €</b>
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits	Maxime Cheurlin Noëllat	2022	<b>51 €</b>
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune	<i>Prosper Maufoux</i>	2022	<b>38 €</b>
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune	Sébastien Magnien	2022	<b>55 €</b>
Bourgogne Côte d'Or	<i>Domaine Bachelet Ramonet</i>	2022	<b>28 €</b>
Bourgogne Pinot Noir	Sébastien Magnien	2022	<b>45 €</b>
Bourgogne "Emotion"	<i>Vincent Girardin</i>	2022	<b>53 €</b>

## CÔTE CHALONNAISE

Mercurey	<i>Prosper Maufoux</i>	2021	<b>63 €</b>
Mercurey "Les Caudroyes"	<i>Domaine Mia</i>	2022	<b>67 €</b>
Rully 1 <sup>er</sup> Cru	<i>Prosper Maufoux</i>	2022	<b>54 €</b>
Givry	<i>Prosper Maufoux</i>	2022	<b>54 €</b>

## CÔTE DE BEAUNE

Santenay	<i>Prosper Maufoux</i>	2022	<b>60 €</b>
Santenay	Caroline Morey	2021	<b>71 €</b>
Santenay 1 <sup>er</sup> Cru "Les Gravières"	<i>Prosper Maufoux</i>	2020	<b>76 €</b>
Chassagne-Montrachet	Caroline Morey	2021	<b>211 €</b>
Chassagne Montrachet	<i>Domaine Michel Nielon</i>	2019	<b>61 €</b>



Chassagne-Montrachet	<i>Domaine Fontaine-Gagnard</i>	2022	<b>80 €</b>
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru "La Maltroie"	<i>Domaine Bouard-Bonnefoy</i>	2021	<b>102 €</b>
Saint-Aubin "L'Ebaupin"	<i>Roux Père et Fils</i>	2022	<b>78 €</b>
Saint-Aubin "Le Ban"	<i>Domaine Derain, Carole &amp; Julien</i>	2017	<b>83 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Vieilles Vignes"	<i>André Moingeon et Fils</i>	2020	<b>46 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Sur Gamay"	<i>Patrick et Barbara Miolane</i>	2021	<b>49 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "En Créot"	<i>Gilles Bouton et Fils</i>	2022	<b>41 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Les Castets"	<i>Bernard Prudhon</i>	2020	<b>49 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Perrières"	<i>Jérôme Fornerot</i>	2022	<b>57 €</b>
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru "Derrière chez Edouard"	<i>Hubert Lamy</i>	2022	<b>145 €</b>
Volnay	<i>Domaine Fernand &amp; Laurent Pillot</i>	2021	<b>82 €</b>
Pommard	<i>Prosper Maufoux</i>	2021	<b>102 €</b>
Pommard "Les Vaumuriens"	<i>Pierre et Louis Trapet</i>	2020	<b>149 €</b>
Aloxe Corton "Jules"	<i>Comte Senard</i>	2022	<b>89 €</b>

## CÔTE DE NUITS

Nuits-Saint-Georges	<i>Georges Noëllat</i>	2022	<b>106 €</b>
Grands-Echezeaux Grand Cru	<i>Georges Noëllat</i>	2022	<b>810 €</b>
Clos Vougeot Grand Cru	<i>Prosper Maufoux</i>	2013	<b>260 €</b>
Chambolle Musigny	<i>Jacques Frédéric Mugnier</i>	2019	<b>175 €</b>
Gevrey-Chambertin	<i>Prosper Maufoux</i>	2022	<b>140 €</b>
Gevrey-Chambertin "Vieilles Vignes"	<i>Domaine Humbert</i>	2020	<b>123 €</b>