



Les Arbillons

Restaurant ♦ Signature Larochette

"Un bon plat, un bon vin, et tout le reste devient secondaire."
Ivan Génard, Chef Cuisinier



Fondé en 1910 par Antoine Larochette, notre établissement est une adresse emblématique de Bourgvilain. Ancienne halte de voyageurs et de diligences – dont les anneaux d'attache demeurent encore visibles – la maison perpétue depuis plus d'un siècle la tradition gastronomique du village.

En 2022, le Groupe JDA ouvre un nouveau chapitre et donne naissance aux Arbillons. Aujourd'hui, notre identité s'exprime à travers trois univers complémentaires : Les Arbillons Restaurant, où le Chef sublime les produits régionaux ; La Demeure Les Arbillons, dédiée aux séjours et aux événements privés comme professionnels ; et Le Domaine des Arbillons et ses 22 hectares de vignobles en Mâconnais et Beaujolais. Le domaine s'étend également à Corcelles-les-Monts, sur les hauteurs de Dijon, avec 6 hectares de vignes, et en Provence avec 12 hectares certifiés en agriculture biologique.

Une même passion nous rassemble : partager des émotions, entre gastronomie, vin et lieux d'exception.



**SERVICE DE 12H00 À 13H30
& DE 19H00 À 20H30
DU MARDI AU DIMANCHE MIDI**

MENU DES ARBILLONS - 39

*Notre menu se décline avec un accord mets & vins en trois verres,
sélectionnés avec soin et exigence.
50 euros par personne.*

DU BOUT DES DOIGTS...



ENTRÉES



PLATS



FROMAGES OU DESSERTS



GOURMANDISES

LA CARTE

ENTRÉES

Bonbons d'escargots de Bourgogne aux herbes fines - 13

Œuf parfait 64° à la Bourguignonne - 15

Pâté en croûte Richelieu, gel de vin épicé, pickles de légumes - 18

Escalope de foie gras poêlé, consommé de canard légèrement fumé,
matignon de légumes croquants et truffe noire Melanosporum - 22

Mosaïque de lieu jaune et saumon en gravlax,
fromage blanc battu aux zestes de citron vert - 18

Création végétale du Chef - 22



POISSONS

Lotte nacrée cuite au naturel à 54°, poireaux à la flamme,
espuma beurre noisette, gel citron, Caviar Oscietre - 29

Saumon de fontaine croustillant, butternut et échalote fondante,
câpres, hollandaise à l'oseille - 20



VIANDES

Canette de Barbarie "Le Prince" de la Maison Miéral en deux services,
filet cuisson rosée, la cuisse en caillette, déclinaison autour de la carotte - 29

Poulette de Bresse de la Maison Miéral
truffée et pochée, sauce Albuféra - 38

Ris de veau dorés au beurre meunière, glacé au jus de veau et Yuzu,
fine purée d'artichaut truffé, pommes Anna - 32

Côte de Bœuf Charolaise affinée, environ 1,2 kg (pour 2 personnes),
jus de bœuf corsé, pommes Anna - 79

LES PLAISIRS DU CHEF

Plat inspiration du Chef - 28



FROMAGES

Sélection de fromages servie au plateau - 10

Faisselle, Ferme GAEC Pardon - 7,50



DESSERTS - 10

Tartelette verticale aux agrumes meringuée, gel mojito

Finger tatin à la graine de vanille de Bourbon

Feuille à feuille chocolat croquant

Chiffonnade d'ananas victoria à la passion, gel citron vert, sorbet

MENU DU MARCHÉ

Servi les midis du mardi au vendredi

Plat, fromages *ou* dessert - 23,50

Plat, fromages *et* dessert - 27,50



MENU ENFANT - 14

Jusqu'à 12 ans

*Merci de vous rapprocher de notre équipe en salle
pour découvrir les selections du Chef.*

*Nos produits proviennent exclusivement de producteurs
locaux soigneusement sélectionnés.*

110 ROUTE DES ENCEINTS
71520 BOURGVILAIN
03 85 50 81 73
CONTACT@AUBERGELAROCLETTE.FR
WWW.AUBERGELAROCLETTE.COM