



LE MENU DES P'TIOTS

à 14,50 Euros

(Prix net, boissons non comprises)

*Ce menu est réservé uniquement au Tout Ch'tiots
enfants de moins de 12 ans - Children under 12*

PREMIERE ASSIETTE

L'assiette "Petit Cochon" (*Saucisson sec, jambon sec du Morvan, cornichons*)

Piglet's plate (Air-dried sausage, dry-cured ham, gherkins)

ou La salade du P'tit Galvachou (*Salade verte, Jambon blanc, Comté*)

Galvachou's salad (Green salad, boiled ham, Comté cheese)

ou Les six escargots de Bourgogne

Six Burgundy snails in their shells

DEUXIEME ASSIETTE

Le "Bisteck" haché

Chopped beef steak

ou Le petit pavé de Poisson

Small fish steak

TROISIEME ASSIETTE

Le fromage blanc de la ferme de l'Abbaye de la Pierre qui Vire

Organic white cheese from the Abbey farm

ou La mousse au chocolat

Chocolate mousse

ou Les boules de glace ou de sorbet

Home made scoops of Ice cream or Sorbet



Faire Chabrot : Allez Hop, une p'tite soupe et au lit ...

LES PLATS D'CHEU NOUS

*Cette formule vous est proposée
uniquement le MIDI du Lundi au Vendredi
(Week-Ends et Jours fériés exclus)
(This Menu is available at Lunch from Monday to Friday)*

à 23.00 €

*(Prix net, boissons non comprises)
(Net price, drinks non included)*

PREMIERE ASSIETTE

Entrée du Jour
Daily Starter

DEUXIEME ASSIETTE

Plat du Jour
Daily Main Course

DEUXIEME ASSIETTE

Dessert du Jour
Daily Dessert

*(à demander à votre serveur ou serveuse)
(Ask your waitress or waiter)*



- Lors des corvée de Battage les repas étaient des plus copieux, parfois de vrais repas de fête -

LE MENU DES BATTEUSES

à 36,00 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)

à 45,00 Euros pour 3 Plats (Entrée, Plat, Dessert)

Tous nos plats sont FAITS MAISON (Excepté les Pommes frites)

* Assiette Sans Gluten

PREMIERE ASSIETTE

Le tartare de truite en deux façons, déclinaison autour du radis et Chantilly chlorophylle *

Crisenon trout tartare in two ways, variation around radish and chlorophyll Chantilly

ou L'assiette du Paysan (*Salade verte, lardons et gésiers confits, œuf poché, Comté, croûtons de pain grillés*) * *sans croûtons*

*Farmer's plate (Salad, lardons and preserved gizzards, poached egg, croûtons) * without croûtons*

ou Les billes de chèvre frais de la ferme des Montants

sur un carpaccio de tomates ananas décliné en vinaigrette et petite salade d'herbes *

Fresh goat's cheese from the Montants farm on a pineapple tomato carpaccio with vinaigrette and small herb salad

ou Les œufs en meurette (2 œufs)

Eggs "en meurette" (2 eggs)

ou Les six escargots de Bourgogne en coquilles (*préparation maison*)

Six Burgundy snails in shells (Home-made stuffing)

DEUXIEME ASSIETTE

L'entrecôte grillée, pommes frites, salade verte, tomate Provençale, sauce poivre * *sans chapelure*

*Grilled beef rib steak, fried potatoes, green salad, tomato with breadcrumbs * without breadcrumbs*

ou L'andouillette de Chablis, pommes frites, salade verte, tomate Provençale, crème d'Époisses * *sans chapelure*

*Handmade Chablis Andouillette, fried potatoes, green salad, seeded mustard cream, tomato with breadcrumbs * without breadcrumbs*

ou Le suprême de volaille fumé et cuit à basse température, mousseline de brocolis et légumes verts *

Smoked chicken supreme cooked at low temperature, broccoli mousseline and green vegetables

ou La poitrine de cochon au miel du Morvan, céleri rave en trois façons (mousseline, chips et rôti) *

Pork belly with Morvan Honey, celeriac in three ways, (mousseline, chips and roasted)

ou Le filet de daurade sébaste, coulis de piquillos, tombée d'épinards, mogette et crémeux de poivrons rouges

Redfish sea bream fillet, piquillo coulis, wilted spinach, mogette beans and creamy red peppers

ou Les œufs en meurette (3 œufs)

Eggs "en meurette" (3 eggs)

TROISIEME ASSIETTE

L'assiette de fromage blanc bio et sa crème épaisse (*Organic white cheese from the Abbey farm and thick cream*)

ou L'assiette de fromages de notre région (*Plate of Regional cheese*)

ou La carte de nos desserts (*Dessert Menu*)



- La Pêlée, Pouêlée ou Paulée marquant la fin des vendanges ou plus généralement des récoltes -

LE MENU DE LA PELEE

à 52,00 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat)
à 60,00 Euros pour 3 Plats (Entrée, Plat, Dessert)
Tous nos plats sont FAITS MAISON (Excepté les Pommes de Terre Frites)

* Assiette Sans Gluten

PREMIERE ASSIETTE

Le foie gras mi-cuit, Pana Cotta de fenouil, petites girolles au vinaigre et les premiers fruits rouges

Semi-cooked foie gras, fennel Pana Cotta, small chanterelles in vinegar and the first red fruits

ou Les gambas rôties, jus végétal, asperges vertes, huile d'aneth et mimosa

Roasted prawns, vegetable juice, green asparagus, dill oil and mimosa

ou Le tartare de langoustine et pétoncles, gelée de carcasses, crème foisonnée citron gingembre

Langoustine and scallop tartare, carcass jelly, lemon ginger cream

ou Les douze escargots de Bourgogne en coquilles (préparation maison)

Twelve Burgundy snails in shells (Home made stuffing)

DEUXIEME ASSIETTE

La poitrine de veau marinée, mousseline de carottes, petits légumes, bouchons de moelle et jus de veau crémé * sans bouchons

Marinated veal breast, carrot mousseline, small vegetables, marrow caps and creamed veal jus * without caps

ou Le filet d'agneau au sésame, chou-fleur en mousseline, sommités rôties, raisin blond et jus d'agneau corsé à l'Irancy *

Lamb fillet with sesame, cauliflower mousseline, roasted tops, blond grapes and strong Irancy lamb jus

ou Les noix de Saint Jacques en croûte d'herbes, risotto au parmesan, copeaux et émulsion, champignons croustillant au lard fumé

Scallops in a herb crust, parmesan risotto, shavings and emulsion, crispy mushrooms with smoked bacon

ou La côte de bœuf pour deux, poêlée de champignons et sauce Bourguignonne * sans sauce

(Plat pour deux personnes, supplément de 22 euros pour une personne seule)

Rib of beef for two, pan sautéed mushrooms and red wine sauce * without sauce

TROISIEME ASSIETTE

L'assiette de fromage blanc bio et sa crème épaisse

Organic white cheese from the Abbey farm and thick cream

ou L'assiette de fromages de notre région

Plate of Regional cheese

ou La carte de nos desserts

Dessert Menu



- Nos petits Gâte-Sauce en Pâtisserie -

LA CARTE DE NOS DESSERTS

Caramelized custard cream

ou La Mousse aux deux Chocolat et tuile aux amandes
(Chocolat Noir et Chocolat au lait) *

Chocolate mousse and almond tiles (Dark Chocolate and Milk Chocolate)

ou Les Œufs en Neige, crème Anglaise *

Beaten egg whites

ou l'Assiette de Glaces ou Sorbets Maison et tuile aux amandes *

Home made scoops of Ice Cream or Sorbets and almonds tile

ou La tartelette caramelia, passion, mangue fraîche, gel exotique au rhum ambré
Caramelia tartlet, passion fruit, fresh mango, exotic amber rum gel

ou Le Kir Royal

"L'interprétation d'un apéritif ..."

Biscuit Breton, chocolat Opalys, crémeux cassis et baies de cassis en gelée de Crémant
Le Kir Royal

Le Kir Royal

"the interpretation of an aperitif"

Brittany biscuit, Opalys chocolate, blackcurrant cream and blackcurrant berries in Cremant jelly

ou La gourmandise au chocolat, sur un biscuit sans farine,
un crémeux au chocolat blond et des opalines au lait *

Chocolate treat, on a flourless biscuit, blond chocolate cream and milk opalines

Tous nos desserts sont FAITS MAISON

Nous élaborons nos glaces et sorbets à partir de pulpes de fruits naturelles

* Assiette Sans Gluten