

LE MENU DES ROULANTS

à 29.00 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)
à 38.00 Euros pour 3 Plats (Entrée, Plat, Dessert)
(Prix net, boissons non comprises)

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

PREMIERE ASSIETTE

Le bol du paysan (peut être servi en plat) * *sans les croûtons*

ou Les aiguillettes de canard fumées, fine salade de chou rouge, carpaccio de betterave,
pickles d'échalotes, mayonnaise légère de chou, dentelle de betterave

ou La mousse de fromage de chèvre frais (*Ferme des Montants*), truite de Crisenon en gravlax,
salade de pissenlits, crumble au romarin et condiment citron * **sans crumble*

ou Les œufs en meurette (2 œufs)

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

DEUXIEME ASSIETTE

L'entrecôte grillée, pommes frites, salade verte, tomate provençale, sauce au poivre *

ou L'andouillette de Chablis faite à la main,

pommes frites, salade verte, tomate provençale, sauce moutarde à l'ancienne *

ou Le dos de cabillaud au naturel, mousseline de carottes à l'huile de moutarde,
sauce carotte condimentée aux algues, croustillant aux graines et asperges sauvages *

ou Le suprême de poulet jaune farci aux écrevisses, purée de pommes de terre au citron vert,
petits légumes, crème de langoustines et écrevisses *

ou Les œufs en meurette (3 œufs)

TROISIEME ASSIETTE

L'assiette de fromage blanc bio (*Ferme de l'Abbaye de la Pierre qui Vire*) et sa crème épaisse

ou L'assiette de fromages de notre région

ou La carte de nos desserts

* *Assiettes sans Gluten*
* *Assiettes Végétariennes*

LE MENU DE LA PELEE

à 45.00 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)
à 53.00 Euros pour 3 Plats (Entrée, Plat, Dessert)
(Prix net, boissons non comprises)

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

PREMIERE ASSIETTE

Dans l'esprit d'un petit pot-au-feu, foie gras et langoustines dans un consommé,
petits légumes, pain de seigle * *sans le pain*

ou Les Saint-Jacques et cuisses de grenouilles à l'huile de noisette, cèpes rôtis,
crème de potimarron à la cazette, croustillants de cèpes en chapelure de pain d'épices

**sans croustillant*

DEUXIEME ASSIETTE

Le pavé de turbot rôti, royale de chou fleur, poêlée de morilles, sauce au vin jaune **

ou Le carré d'agneau roulé et rôti, gâteau de céleri rave,

poêlée de pieds de mouton et figues, jus d'agneau corsé aux épices tandoori *

ou Le ris de veau au beurre moussoux, giroles,

pointes d'asperges vertes, réduction au parfum de champignons *

ou La côte de bœuf grillée, accompagnée de son os à moelle,
poêlée de champignons et sauce Bourguignonne *

(Plat pour deux personnes, supplément de 20 € pour une personne)

TROISIEME ASSIETTE

L'assiette de fromage blanc bio (*Ferme de l'Abbaye de la Pierre qui Vire*) et sa crème épaisse

ou L'assiette de fromages de notre région

ou La carte de nos desserts

CARTE DE NOS DESSERTS

Dans l'idée d'un mille-feuille chocolat-noisette, sur un biscuit joconde chocolat, un crémeux noisette et gavotte chocolat

ou Le gâteau de fromage blanc au citron, figues fraîches, segment d'oranges, jus au caramel d'orange et huile d'olive verte

ou L'ananas rôti, crémeux de citron vert, Arlette exotique, glace mascarpone

ou La crème brûlée **ou** La mousse au chocolat **ou** Les œufs en neige

ou L'assiette de Glaces "maison" (*Chocolat, Vanille, Pistache*) **ou** L'assiette de Sorbets "maison" (*Fraise, Framboise, Griotte, Pêche, Citron Kalamansi*)

ou Le café d'Cheu Nous (*Café "Flor Fina" accompagné de Mille-Feuille, Gâteau de fromage blanc et Ananas rôti en Mini portions*)

LES PLATS D'CHEU NOUS

*à 19.00 Euros pour 2 Plats
(Prix net, boissons non comprises)
Cette formule vous est proposée uniquement le MIDI
tous les jours sauf le Dimanche*

EN ATTENDANT VOTRE PLAT

La salade d'accueil des Beursauds
(Salade verte, brisures de Beursaudes)

PREMIERE ASSIETTE

Plat principal à demander à votre serveur ou serveuse

DEUXIEME ASSIETTE

Dessert à demander à votre serveur ou serveuse

LE MENU DES P'TIOTS

*à 14,00 Euros
(Prix net, boissons non comprises)
Ce menu est réservé uniquement au Tout Ch'tiots
(enfants de moins de 12 ans)*

PREMIERE ASSIETTE

ou La salade du petit Galvachou
(Salade verte, Jambon blanc, Comté)

ou L'assiette "Petit Cochon"

ou L'œuf mayonnaise, tomates vinaigrette

ou Les six escargots de Bourgogne

DEUXIEME ASSIETTE

Le "Bisteck" haché

ou Le jambon blanc "d'cochon"

ou Le petit pavé de poisson du jour au beurre citronné

TROISIEME ASSIETTE

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

ou La mousse au chocolat ou La salade de fruits frais ou Les boules de glace

LA CARTE DE NOS CAFES ET THES

CAFE "Flor Fina" ... 2.70 €

Mélange 80 % Arabica et 20 % Robusta

CAFE DECAFEINE ... 2.70 €

ETHIOPIE "Moka" ... 3.30 €

SAUVAGE et PARFUMÉ

*Pur arabica, Le grand cru originaire du lieu de découverte du café
Une saveur délicate, légèrement sauvage et fleurie, à l'arôme complexe*

ETHIOPIE "Moka Noisette" ... 3.30 €

ORIGINAL et SAVOUREUX

*Pur arabica, un café d'Ethiopie sauvage et épicé, subtilement aromatisé.
Un mariage équilibré entre richesse et gourmandise*

HONDURAS ... 3.30 €

RICHE et HARMONIEUX

*Pur arabica, rond et ample d'une noble finesse.
Belle acidité avec des notes fruitées de mirabelle et raisin sec*

COLOMBIE "Supremo" ... 3.30 €

DOUX et SUAVE

*Pur arabica de grande qualité cultivé dans une des plus belles régions
productrices de café, saveur très suave et aromatique, n classique*

JAMAÏQUE "Blue Mountain" ... 5.50 €

AMPLE et OPULENT

*Pur arabica, un grand cru d'exception d'une douceur extraordinaire,
très riche et équilibré, une tasse aux arômes incomparable*

CAFE MORVANDIAU ... 6.00 €

Café " Flor Fina" , Marc de Bourgogne, Crème chantilly vanillée

THE NOIR, THE VERT , THE FUME,

ROOÏBOS, INFUSION, TISANE ... 2.70 €

Détail des divers parfums à demander à votre Serveur ou Serveuse