

LE MENU DES ROULANTS

à 29.50 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)
à 38.50 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

Les ravioles de fromage de chèvre frais aux herbes du jardin,
velouté froid de tomates et basilic, Chantilly au raifort *

ou Le saumon en Gravlax, condiment au radis, salsa de Granny Smith et concombre,

Pickles de légumes racines *

ou Le Bol du Paysan (Salade verte, lardons, œuf poché et copeaux de Comté)

* sans les croûtons et * sans les lardons remplacés par des tomates

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 poivre vert *sans chapelure

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

ou La truite de Crisenon comme une piperade au jambon cru,
coulis et mousseline de poivrons rouges au goût fumé *

ou La poitrine de cochon caramélisée, mousseline de butternut,
ragoût de fèves, jus tranché au beurre noisette *

ou Les œufs en meurette (3 œufs)

TROISIEME ASSIETTE

L'assiette de fromage blanc bio et sa crème épaisse

(Ferme de l'Abbaye de la Pierre qui Vire)

ou L'assiette de fromages de notre région

ou La carte de nos desserts

LE MENU DE LA PELEE

à 45.50 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)
à 53.50 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

Les Saint Jacques confites, sous un voile de thé noir et framboise,
condiment framboise et salade de mâche * *

ou Le foie gras poêlé, panais fondant, morilles et caramel de morilles, chips de panais *

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

DEUXIEME ASSIETTE

Le filet de bœuf au poivre de cassis, poires et bourgeons, sauce vigneronne au cassis *

ou Le carré d'agneau rôti, semoule de chou fleur, menthe et raisins blonds,
jus d'agneau aux épices Vadovan *

ou Le filet de loup à l'huile de verveine, mousseline et écailles de rutabaga,
jaune d'œuf confit, velouté verveine *

ou Le carré de veau désossé, sur l'idée d'une sauce charcutière
et écrasée de pomme de terre bleue d'Artois

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

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

TROISIEME ASSIETTE

L'assiette de fromage blanc bio et sa crème épaisse

(Ferme de l'Abbaye de la Pierre qui Vire)

ou L'assiette de fromages de notre région

ou La carte de nos desserts

LES DESSERTS DE L'AUBERGE

La crème brûlée à la vanille * **ou** La mousse aux deux chocolats * **ou** Les œufs en neige *

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

ou Le poêlon de gâteau mi-cuit au chocolat et amandes, crème anglaise à la vanille

ou La fraise, sur une gelée de fraises, fruits rouges, macarons au cassis et Chantilly au sureau *

ou L'abricot dans tous ses états, en bavaroise, en crémeux, en gel et frais *

* Assiettes sans Gluten

* Assiettes Végétariennes

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 SAMEDI, le DIMANCHE et les JOURS FÉRIÉS

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 14,50 Euros

(Prix net, boissons non comprises)

*Ce menu est réservé uniquement au Tout Ch'tiots
(enfants de moins de 12 ans)*

PREMIERE ASSIETTE

L'assiette "Petit Cochon"

ou La salade du P'tit Galvachou

(Salade verte, Jambon blanc, Comté)

ou Les six escargots de Bourgogne

DEUXIEME ASSIETTE

Le "Bisteck" haché

ou Le petit pavé de truite de Crisenon

TROISIEME ASSIETTE

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

ou La mousse au chocolat

ou Les boules de glace

LA CARTE DE NOS CAFES ET THES

CAFE "Flor Fina" ... 2.80 €

Mélange 80 % Arabica et 20 % Robusta

CAFE DECAFEINE ... 2.80 €

ETHIOPIE "Moka" ... 3.50 €

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" ... 3.50 €

ORIGINAL et SAVOUREUX

Pur arabica, un café d'Ethiopie sauvage et épicé, subtilement aromatisé.

Un mariage équilibré entre richesse et gourmandise ...

HONDURAS ... 3.50 €

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" ... 3.50 €

DOUX et SUAVE

Pur arabica de grande qualité cultivé dans une des plus belles régions

productrices de café, saveur très suave et aromatique, un 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 incomparables ...

CAFE MORVANDIAU ... 6.00 €

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

THE NOIR, THE VERT , THE FUME,

ROOÏBOS, INFUSION, TISANE ... 2.90 €

Détail des divers parfums à demander à votre Serveur ou Serveuse

INFUSION de MENTHE FRAÎCHE de notre Jardin ... 2.90 €

Détail des parfums : Menthe Poivrée, Menthe Chocolat, Menthe Marocaine ou Menthe Commune