

LE MENU DES ROULANTS

à 30.50 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)
à 39.50 Euros pour 3 Plats (Entrée, Plat, Dessert)
(Prix net, boissons non comprises)

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

PREMIERE ASSIETTE

Le nougat de chèvre frais "de la Ferme des Montants", gel d'abricot,
petite salade d'herbes, vinaigrette pistache **

ou Le tartare de truite fumée "de Crisenon", crème au citron,
condiment à l'ail des ours, avocat, huile vierge d'agrumes **

ou L'assiette du Paysan (Salade verte, lardons, œuf poché, Comté)

* sans le toast de pain *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 *

ou L'andouillette de Chablis faite à la main, pommes frites,

salade verte, tomate Provençale, crème moutarde à l'ancienne *sans chapelure

ou Le dos de cabillaud fumé puis rôti, marinère de Vénus blanche, embeurrée de cardons **

ou La poitrine de cochon caramélisée,

jus perlé à l'huile de noisette, risotto de blé au comté *

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 46.50 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)
à 54.50 Euros pour 3 Plats (Entrée, Plat, Dessert)
(Prix net, boissons non comprises)

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

PREMIERE ASSIETTE

Le foie gras mi-cuit, toast de pain de seigle et déclinaison de betterave * sans les toasts

ou Le Gravlax de daurade royale, tartare d'asperges,
poudre de poutargue et gel de citron Kalamansi **

ou La salade de quinoa rouge, gambas soufflées,
vinaigrette tranchée aux herbes du jardin **

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

DEUXIEME ASSIETTE

Le grenadin de veau, pâtes fraîches aux épinards,
crème de champignons au lard de Colonnata et girolles *

ou Le filet de bœuf, sauce Bourguignonne aux escargots, mousseline de carottes,
asperges vertes et graines de moutarde *

ou Le sandre en ballotine, crème de raifort,
pommes de terre mitraille et oignons grelots en ragoût **

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

CARTE DES DESSERTS

La Crème Brulée **ou** La Mousse au Chocolat **ou** Les Œufs en Neige *

ou l'Assiette de Glaces Maison *

ou l'Assiette de Sorbets Maison *

ou La Pavlova de fruits rouges **

ou Le Millefeuille de chocolat sur l'idée d'une forêt noire

ou La Bavaroise au cassis et poivre de cassis

* Assiettes sans Gluten

* Assiettes Végétariennes

LES PLATS D'CHEU NOUS

à 20.00 Euros (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

PREMIERE ASSIETTE

Entrée du Jour

DEUXIEME ASSIETTE

Plat du Jour

TROISIEME ASSIETTE

Dessert du Jour

(à demander à votre serveur ou serveuse)

LE MENU DES P'TIOTS

Ce menu est réservé uniquement au Tout Ch'tiots

(enfants de moins de 12 ans)

à 14.50 Euros

(Prix net, boissons non comprises)

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 poisson

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, 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

THE NOIR, THE VERT , THE FUME,
ROOÏBOS, INFUSION, TISANE ... 2.90 €

Détail des divers parfums à demander à votre Serveur ou Serveuse