

# LE MENU DES ROULANTS

à 31.00 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)  
à 40.00 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 tartare de truite "de Crisenon" fumée, chantilly de mascarpone, vinaigrette et gel d'abricot \*

**ou** Sur l'idée d'une salade de tomate au chèvre frais,

bavaroise de tomate au raifort, mousse de chèvre et vinaigrette d'herbes \*

**ou** L'assiette du Paysan (Salade verte, lardons, œuf poché, Comté) \* sans le toast de pain

**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 d'époisses \*sans chapelure

**ou** Le maquereau mariné et cuit au grill, pommes de terre persillées, sauce ravigote \*

**ou** La cuisse de lapin cuite en basse température puis rôtie,  
mayonnaise à l'estragon, jus réduit, céleri rave cuit entier, puis rôti \*

**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 47.00 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)  
à 55.00 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 poêlé, sur un carpaccio de tomates Green Zébra,  
petite salade et huile d'olive infusée aux herbes, pomme Granny \*

**ou** Le tartare de langoustine et daurade royale, tzatziki "maison",  
sauce vierge aux petits légumes et gelée de sureau \*

**ou** Les gambas en marinade, petits légumes en vinaigrette,

pesto aux queues d'asperges sauvages, pickles d'oignons rouges \* sans pain de mie

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

## DEUXIEME ASSIETTE

Le magret de canard rôti, déclinaison de framboise,  
mousseline de carotte à l'orange, germes de petits pois \*

**ou** Le tournedos de veau, jus parfumé à la citronnelle,  
mousseline de patates douces, courgettes \*

**ou** Le filet de maigre, mousseline de betteraves, cerises de l'Yonne,  
mini-betterave, jus corsé à la griotte \*

**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 ou Sorbets Maison \*

**ou** La poire framboisée, faisselle de chèvre frais, pickles de cassis, caramel de petit lait

**ou** La tartelette tout chocolat, quenelle de crème satin, sauce chocolat au lait

**ou** Le fraisier, salade de fruits rouges, coulis

\* Assiettes sans Gluten

# 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*