

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

- Les ravioles de betterave et fromage de chèvre frais,
vinaigrette tranchée à l'huile de noisette, gel et mayonnaise de betterave *
- ou** Le saumon en Gravlax sur une tartelette de légumes du jardin et mayonnaise à l'ail doux
- 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 *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 au court bouillon, velouté de carottes, perlé de jus de cosses, petits pois frais en deux façons *
- ou** Le râble de lapin aux poires et roquefort, version 2022 *
- 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

- Sous un toast de pain de mie aux graines,
Vichyssoise et œuf mollet s'accordent avec truffe et vieux comté
- ou** Le foie gras mi-cuit et déclinaison de framboise,
pickles de rhubarbe à la grenadine *
- ou** Le carpaccio de turbot, crèmes végétales, boutons d'artichauts au basilic*
- ou** Les douze escargots de Bourgogne en coquilles (préparation maison)

DEUXIEME ASSIETTE

- La selle d'agneau rôtie, jus réduit au ratafia rouge,
mousseline de chou-fleur et caviar d'aubergine *
- ou** Le carré de veau sauce charcutière, morilles et fèves au jus de veau crémé *
- ou** La Daurade rôtie, marinère de coques et champignons forestiers *
- 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 brûlée **ou** La mousse au chocolat **ou** Les œufs en neige *
- ou** l'assiette de glaces ou sorbets "maison" *
- ou** Le Paris Brest en trois bouchées, sauce chocolat
- ou** La tartelette estivale aux abricots et crèmeux fraise
- ou** Les macarons inspiration framboise, framboises, coulis de fruits rouges

* 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