

# LE MENU DES ROULANTS

à 32.00 Euros pour 2 Assiettes (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)  
à 41.00 Euros pour 3 Assiettes (Entrée, Plat, Dessert)  
(Prix net, boissons non comprises)

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

## PREMIERE ASSIETTE

La mousse de chèvre frais sur un pain de mie toasté, framboises et melon déclinés **\*sans pain**

**ou** La truite de Crisenon fumée, tartare de petits légumes à l'huile de sésame,  
mayonnaise d'avocat, gel de fromage blanc à l'aneth **\***

**ou** L'assiette du Paysan (Salade verte, lardons, œuf poché, Comté, croûtons de pain grillés)

**\* sans croûtons \*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** Le suprême de pintade rôti, purée de maïs,  
courgettes, jus à l'estragon et coriandre, pop-corn **\***

**ou** La dos de cabillaud, jardinière de petits légumes, nage à la verveine-citronnelle **\***

**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 48.00 Euros pour 2 Assiettes (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)  
à 56.00 Euros pour 3 Assiettes (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 glacé à la mûre,

figes et mûres déclinées, toast de pain de seigle **\*sans toast**

**ou** Les Saint-Jacques rôties, royale de chou-fleur, giroles au vinaigre,  
asperges sauvages, jus tranché à l'huile de noisette **\***

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

## DEUXIEME ASSIETTE

Le carré d'agneau rôti, mousseline et minis cœurs d'artichauts,

câpres à queue et jus d'agneau aux câpres **\***

**ou** Le filet de turbot cuit façon meunière, crème de raifort et betteraves en trois façons **\***

**ou** Le carré de veau rôti, sauce foie gras et Ratafia rouge, asperges, bi.... et morilles **\***

**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** La mousse au chocolat Dulcey et gianduja, sur un biscuit moelleux aux noisettes, cœur coulant, sauce noisette

**ou** La Pana Cotta inspiration framboise, confit de framboise et financier à la fleur d'oranger **\*sans financier**

**ou** La pomme Golden cuite entière garnie d'une crème au beurre salé, crumble à la pistache, sauce caramel de pomme **\*sans crumble**

**\* 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*