

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,

figues 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