

LE MENU DES ROULANTS

à 33.00 Euros pour 2 Assiettes (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)
à 42.00 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 saumon Bömlo en gravlax, rhubarbe, hibiscus, betterave, blinis et crème aigrelette
ou L'œuf parfait dans un velouté de champignons, émulsion à l'ail doux, perlé d'huile de persil
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 dos de cabillaud au four, saucisse de Morteau, chou de Pontoise, bouillon de jambon cru du Morvan sur l'idée d'une soupe au chou
ou Le carré de porcelet en croûte de pain d'épices, jus réduit au foin, mousseline de châtaignes, potiron rôti à l'ail confit
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

* Assiettes sans Gluten

Tous nos plats sont disponibles individuellement
Demandez la Carte à votre Serveur/euse

LE MENU DE LA PELEE

à 49.00 Euros pour 2 Assiettes (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)
à 57.00 Euros pour 3 Assiettes (Entrée, Plat, Dessert)
(Prix net, boissons non comprises)

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

PREMIERE ASSIETTE

- Les noix de Saint-Jacques rôties, panais en deux façons, cazette et crumble de noisette, jus gras citronné
ou Le pigeon, flanc rôti et cuisse confite, salade et mayonnaise de chou rouge, rôti d'abattis, vinaigrette au Banyuls
ou Les douze escargots de Bourgogne en coquilles (préparation maison)

DEUXIEME ASSIETTE

- Le mignon de sanglier, mousseline de Vitelotte, pommes dauphines aux truffes, jus végétal aux fruits rouges
ou Le filet de bœuf cuit basse température, cerfeuil tubéreux en deux façons, champignons forestiers, sauce poivrade
ou Le pavé de maigre rôti, émulsion au poivre de sapin, risotto de riz noir, dentelle à l'encre de seiche et mayonnaise à l'ail noir
ou La côte de bœuf pour deux, poêlée de champignons et sauce Bourguignonne
(Plat pour deux personnes, supplément de 20 € pour une personne)
*sans sauce

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

NOS DESSERTS

La crème brûlée **ou** La mousse au chocolat **ou** Les œufs en neige *

ou l'assiette de glaces ou sorbets "maison" *

ou La tartelette aux clémentines, crémeux inspiration amande

ou Le moelleux à la noix de coco, crémeux de chocolat équatorial, tuile au grué de cacao, crème anglaise
ou Le brownie à la cacahuète, ganache montée au chocolat, crémeux caramel au beurre salé, glaçage au caramel

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" ...3.00 €

Mélange 80 % Arabica et 20 % Robusta

CAFE DECAFEINE ... 3.00 €

ETHIOPIE "Moka" ... 4.00 €

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" ... 4.00 €

ORIGINAL et SAVOUREUX

*Pur arabica, un café d'Ethiopie sauvage et épicé, subtilement aromatisé.
Un mariage équilibré entre richesse et gourmandise*

HONDURAS ... 4.00 €

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" ... 4.00 €

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 ... 3.00 €

Détail des divers parfums à demander à votre Serveur ou Serveuse