



# LE MENU DES P'TIOTS

à 14,50 Euros

*(Prix net, boissons non comprises)*

*Ce menu est réservé uniquement au Tout Ch'tiots  
enfants de moins de 12 ans - Children under 12*

## *PREMIERE ASSIETTE*

L'assiette "Petit Cochon" (*Saucisson sec, jambon sec du Morvan, cornichons*)

*Piglet's plate (Air-dried sausage, dry-cured ham, gherkins)*

**ou** La salade du P'tit Galvachou (*Salade verte, Jambon blanc, Comté*)

*Galvachou's salad (Green salad, boiled ham, Comté cheese)*

**ou** Les six escargots de Bourgogne

*Six Burgundy snails in their shells*

## *DEUXIEME ASSIETTE*

Le "Bisteck" haché

*Chopped beef steak*

**ou** Le petit pavé de Poisson

*Small fish steak*

## *TROISIEME ASSIETTE*

Le fromage blanc de la ferme de l'Abbaye de la Pierre qui Vire

*Organic white cheese from the Abbey farm*

**ou** La mousse au chocolat

*Chocolate mousse*

**ou** Les boules de glace ou de sorbet

*Home made scoops of Ice cream or Sorbet*



*Faire Chabrot : Allez Hop, une p'tite soupe et au lit ...*

# LES PLATS D'CHEU NOUS

*Cette formule vous est proposée  
uniquement le MIDI du Lundi au Vendredi  
(Week-Ends et Jours fériés exclus)  
(This Menu is available at Lunch from Monday to Friday)*

**à 23.00 €**

*(Prix net, boissons non comprises )  
(Net price, drinks non included)*

***PREMIERE ASSIETTE***

Entrée du Jour  
Daily Starter

***DEUXIEME ASSIETTE***

Plat du Jour  
Daily Main Course

***DEUXIEME ASSIETTE***

Dessert du Jour  
Daily Dessert

*(à demander à votre serveur ou serveuse)  
(Ask your waitress or waiter)*



- Lors des corvée de Battage les repas étaient des plus copieux, parfois de vrais repas de fête -

## LE MENU DES BATTEUSES

à 35,00 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)

à 44,00 Euros pour 3 Plats (Entrée, Plat, Dessert)

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

### PREMIERE ASSIETTE

La panna cotta au fromage de chèvre frais, transparence de concombre, œuf mollet habillé de vert

*Goat milk panna cotta, transparency of cucumber, soft boiled egg dressed in green*

**ou** La truite de Crisenon en gravlax, déclinaison de betteraves, croustillant de fromage frais

*Crisenon trout in gravlax, variation of beets, crispy fresh cheese*

**ou** Le filet de maquereau en escabèche à la framboise, salade de pommes de terre, toast de pain de mie

*Mackerel fillet in a raspberry escabèche, potatoes salad, sliced bread toast*

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

*Farmer's plate (Salad, lardoons, poached egg, croûtons) \* without croûtons*

**ou** Les œufs en meurette (2 œufs)

*Eggs "en meurette" (2 eggs)*

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

*Six Burgundy snails in shells (Home-made stuffing)*

### DEUXIEME ASSIETTE

L'entrecôte grillée, pommes frites, salade verte, tomate Provençale, sauce poivre \* *sans chapelure*

*Grilled beef rib steak, fried potatoes, green salad, tomato with breadcrumbs \* without breadcrumbs*

**ou** L'andouillette de Chablis faite à la main, pommes frites,

salade verte, tomate Provençale, crème d'Époisses \* *sans chapelure*

*Handmade Chablis Andouillette, fried potatoes, green salad, tomato with breadcrumbs, Époisse cheese cream \* without breadcrumbs*

**ou** L'araignée de cochon grillée, sauce péri-péri, purée de truffes, gratinée au Parmesan \*

*Grilled pork spider, péri-péri sauce, mash potatoes au gratin with Parmesan*

**ou** Le filet de brochet en persillade, sauce pauchouse, mousseline et sommités de brocolis \*

*Pike fillet with parsley, pauchouse sauce, mousseline and broccoli tops*

**ou** Les œufs en meurette (3 œufs)

*Eggs "en meurette" (3 eggs)*

### TROISIEME ASSIETTE

L'assiette de fromage blanc bio et sa crème épaisse (*Organic white cheese from the Abbey farm and thick cream*)

**ou** L'assiette de fromages de notre région (*Plate of Regional cheese*)

**ou** La carte de nos desserts (*Dessert Menu*)

\* Assiette Sans Gluten



- La Pêlée, Pouêlée ou Paulée marquant la fin des vendanges ou plus généralement des récoltes -

# LE MENU DE LA PELEE

à 51,00 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat)  
à 59,00 Euros pour 3 Plats (Entrée, Plat, Dessert)  
*Tous nos plats sont FAITS MAISON (Excepté les Pommes de Terre Frites)*

## PREMIERE ASSIETTE

Le foie gras mi-cuit à l'abricot et avocat, tuile de pain d'épices

*Semi-cooked foie gras with apricot and avocado, gingerbread tile*

**ou** La rémoulade de crabe et langoustine juste pochée, vinaigrette de mangue, crème aigrelette passion-citron \*

*Crab remoulade and langoustine just poached, mango vinaigrette, passion-lemon sour cream*

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

*Twelve Burgundy snails in shells (Home made stuffing)*

## DEUXIEME ASSIETTE

Le magret de canard rôti, sur l'idée d'un canard à l'orange, polenta aux agrumes et segments d'oranges à la menthe \*

*Roasted duck breast, on the idea of a duck with orange, polenta with citrus fruits and segments of oranges with mint*

**ou** Le filet de bœuf façon Rossini, mousseline d'artichauts, girolles, sauce madère \* *sans toast de pain*

*Beef tenderloin Rossini style, artichoke mousseline, chanterelles, Madeira wine sauce \* without toast*

**ou** Le filet de Saint Pierre et Saint-Jacques rôties, sauce mouclade, risotto aux morilles \*

*Fillet of John Dory and roasted scallops, molding sauce, risotto with morels*

**ou** La côte de bœuf pour deux, poêlée de champignons et sauce Bourguignonne \* *sans sauce*

*(Plat pour deux personnes, supplément de 20 euros pour une personne seule)*

*Rib of beef for two, pan sautéed mushrooms and red wine sauce \* without sauce*

## TROISIEME ASSIETTE

L'assiette de fromage blanc bio et sa crème épaisse

*Organic white cheese from the Abbey farm and thick cream*

**ou** L'assiette de fromages de notre région

*Plate of Regional cheese*

**ou** La carte de nos desserts

*Dessert Menu*



- Nos petits Gâte-Sauce en Pâtisserie -

# LA CARTE DE NOS DESSERTS

La Crème Brulée \*  
Caramelized custard cream

ou La Mousse aux deux Chocolat (*Chocolat Noir et Chocolat au lait*) \*  
Double chocolate mousse (*Dark chocolate and milk chocolate*)

ou Les Œufs en Neige \*  
Beaten egg whites

ou l'Assiette de Glaces ou Sorbets Maison \*  
Home made scoops of Ice Cream or Sorbets

ou Le Baba au rhum, ganache Opalys Vanille, mangue fraîche et fruits de la passion, sorbet à la mangue  
Rum baba, opalys vanilla ganache, fresh mango and passion fruit, mango sorbet

ou Une autre idée de la tarte aux fraises  
*Feuille de pâte basque, crémeux inspiration fraise, gel de fraises, sorbet à la fraise*  
Basque pasta sheet, strawberry-inspired cream, strawberry gel and strawberry sorbet

ou La Pavlova aux chocolats \*  
*Meringue, crémeux Dulcey, cœur chocolat noir et ganache Caramelia*  
Meringue, creamy Dulcey, heart of dark chocolate and Caramelia ganache

*Tous nos desserts sont FAITS MAISON*

*Nous élaborons nos glaces et sorbets à partir de pulpes de fruits naturelles*

\* Assiette Sans Gluten