



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 Gâtes-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