



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 fisch 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 36,00 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)

à 45,00 Euros pour 3 Plats (Entrée, Plat, Dessert)

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

*Tableau des Allergènes
en Annexe*

PREMIERE ASSIETTE

L'assiette du Paysan (Salade verte, lardons et gésiers confits, œuf poché, Comté, croûtons de pain grillés)

Farmer's plate (Salad, lardons and preserved gizzards, poached egg, croûtons)

ou La truite de Crisenon en gravlax, condiments carotte et citron, petit tartare aux œufs de truite

Crisenon trout in gravlax, carrot and lemon condiments, small trout roe tartare

ou La tartelette de petits légumes, jaune d'œuf confit, vinaigrette d'agrumes

Vegetable tartlet, candied egg yolk, citrus vinaigrette

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, crème de poivre

Grilled beef rib steak, fried potatoes, green salad, tomato with breadcrumbs

ou L'andouillette de Chablis, pommes frites, salade verte, tomate Provençale, crème d'Époisses

Handmade Chablis Andouillette, fried potatoes, green salad, seeded mustard cream, tomato with breadcrumbs

ou Le râble de lapin à la moutarde "autrement", polenta, mini cœurs d'artichauts

Rabbit saddle with mustard, polenta, mini artichoke hearts

ou La truite et sandre en pauchouse, pommes de terre en persillade

Trout and pikeperch in pauchouse, potatoes with parsley

ou Les "Sot-l'y-laisse" de dinde à la crème de lentilles, écrevisses et navets boules d'or

Turkey "Sot-l'y-laisse" with lentil cream, crayfish and golden ball turnips

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)



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

LE MENU DE LA PELEE

à 52,00 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat)
à 60,00 Euros pour 3 Plats (Entrée, Plat, Dessert)
Tous nos plats sont FAITS MAISON (Excepté les Pommes de Terre Frites)

Tableau des Allergènes
en Annexe

PREMIERE ASSIETTE

Les Saint-Jacques en deux façons, rôties et en boudin, vinaigrette de homard et velours de carottes fanes

Scallops in two ways, roasted and white pudding, lobster vinaigrette and carrot top velvet

ou La grosse langoustine et foie gras poêlés, mousseline de cèleri, sauce vierge

Big langoustine and foie gras pan-fried, celery mousseline, shell juice and vierge sauce

ou Les ravioles de canard confit, sauce Albufera, jus de canard

Duck confit ravioli, Albufera sauce, duck juice emulsion

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

Twelve Burgundy snails in shells (Home made stuffing)

DEUXIEME ASSIETTE

Le vol au vent de ris de veau, truffes et petits légumes, sauce au vin jaune

Sweetbread vol-au-vent, truffes and small vegetables, yellow wine sauce

ou L'aiguillette de Saint Pierre, risotto à la poudre de vent, sauce Dieppoise

Aiguillette of John Dory, risotto with wind powder, Dieppe-style sauce

ou Le filet de bœuf rôti, chicorée braisée, escargots, jus de betteraves au vin rouge

Roast beef fillet, braised chicory, snails, beetroot juice with red wine

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

Rib of beef for two, pan sautéed mushrooms and red wine sauce (Extra 7 euros in the Menu)

(Rib for two persons, extra 22 euros if only one person)

ou La côte de bœuf pour deux au sautoir, champignons forestiers

(Plat pour deux personnes, supplément de 22 euros pour une personne seule)

Beef rib for two in a casserole, forest mushrooms

(Rib for two persons, extra 22 euros if only one person)

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

*Tableau des Allergènes
en Annexe*

La Crème Brulée
Caramelized custard cream

ou La Mousse aux deux Chocolat et tuile aux amandes
(Chocolat Noir et Chocolat au lait)
Chocolate mousse and almond tiles (Dark Chocolate and Milk Chocolate)

ou Les Œufs en Neige, crème Anglaise
Beaten egg whites

ou l'Assiette de Glaces ou Sorbets Maison et tuile aux amandes
Home made scoops of Ice Cream or Sorbets and almonds tile

ou La tartelette citron, pralin noisette, meringuée
Lemon, hazelnut praline and meringue tartlet

ou Le duo de chocolats Dulcey et gianduja sur un biscuit Brownie
Duet of Dulcey and gianduja chocolate on a Brownie biscuit

ou Le macaron poire et chocolat
Pear and chocolate macaroon

Tous nos desserts sont FAITS MAISON

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