

LE MENU DES P'TIOTS

à 14.00 euros

(Prix net, boissons non comprises)

Ce menu est réservé uniquement aux " Tout Cht'iotics "
(enfants de moins de 12 ans)

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

PREMIERE ASSIETTE

ou La salade du petit Galvachou
(Salade verte, Jambon blanc, Comté)

ou L'assiette "Petit Cochon"

(Saucisson sec, jambon sec et cornichons... c'est celui qui l'dit qui y'est...)

ou La soupe à la citrouille, soupe à la grimace
(Si t'as pas la trouille, si t'es pas à la masse !...)

ou Les six escargots de Bourgogne
(Montre moi tes cornes !...)

DEUXIEME ASSIETTE

Le "Bisteck" haché

(C'est comme un Hamburger, mais sans pain et sans salade ...)

ou Le jambon blanc "d'cochon"
(Dans l'jambon tout est bon ...)

ou Les petites aiguillettes de perche au beurre citronné
(Alors c'est une perche ou une aiguille, c'est pas pareil...)

Et bien sûr, avec ces plats,

Frites (Comme en Belgique) **ou** Pasta (comme Mamma dit)

TROISIEME ASSIETTE

Le fromage blanc de la ferme de l'Abbaye de la Pierre qui Vire
(C'est bon et c'est ben Bio...)

ou La mousse au chocolat et sa tuile aux amandes
(Maman est en haut, qui fait des gâteaux, Papa est en bas ...)

ou La salade de fruits frais
(C'est qui qui grimpe dans l'arbre ?...)

ou Les boules de glace
(Parfum à votre choix, mais c'est froid !...)

LE MENU DU TERROIR

à 29.90 euros
(Boissons non comprises)

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

PREMIERE ASSIETTE

Bol du paysan
(Salade, lardons fumés, gésiers de volaille confits, œuf poché, croûtons)

ou Six escargots de Bourgogne en coquilles
(préparation maison)

DEUXIEME ASSIETTE

Corniotte Morvandelle
(Feuilleté fourré au fromage blanc, gratiné et salade verte)

ou Œufs en meurette (*Spécialité régionale*)
(Œuf poché au vin rouge, sauce vin rouge, petits lardons, champignons de Paris)
Ce plat est accompagné de lentilles Bio de Bourgogne (Coopérative Cocebi à Nitry)

TROISIEME ASSIETTE

Ronde des trois fromages de notre région et sa salade aux noix

ou Assiette de fromage blanc bio de la ferme de l'Abbaye de la Pierre-qui-Vire

ou Yssingeaux et crème anglaise
(génoise, mousse à l'orange, nappage chocolat)

ou Nougat glacé au miel du Morvan, fruits secs et coulis de fruits rouges

LE MENU DES ROULANTS

à 28.90 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)

à 37.50 Euros pour 3 Plats (Entrée, Plat, Dessert)

(Prix net, boissons non comprises)

Tous nos plats sont FAITS MAISON

(Excepté les Pommes de Terre frites)

PREMIERE ASSIETTE

Le bouillon de champignons et sa duxelle, œuf poché et "mouillette" de Comté

ou Les ravioles de bacon au fromage de chèvre frais, émulsion de maïs et crumble au romarin

ou Le filet de truite bio et sa croûte de noix, embeurré de chou vert, endive et pomme

(Truites provenant de la pisciculture de Crisenon à Prégilbert)

ou Les rillettes de sanglier au Ratafia, déclinaison de betteraves et ses condiments

ou L'assiette d'aujourd'hui *(voir en bas de page)*

DEUXIEME ASSIETTE

L'entrecôte grillée sur la braise de notre four à bois

ou L'andouillette de Chablis faite à la main et cuite au four à bois

(Andouillettes de chez Marc Colin, artisan-charcutier à Chablis)

ou La tête de veau, émulsion aux câpres et cornichons, légumes glacés

ou La cuisse de lapin braisée, pommes de terre gratinées au Roquefort, poires pochées et sauce au pain d'épices

ou Le civet de biche, polenta poêlée, mousseline de marrons et poireaux rôtis

ou Le filet de perche poêlé, courge Butternut,

risotto aux agrumes et sauce au beurre blanc à la moutarde

ou Assiette d'aujourd'hui *(voir en bas de page)*

TROISIEME ASSIETTE

Fromage blanc bio de la ferme de l'Abbaye de la Pierre qui Vire et sa crème épaisse

ou Plateau des fromages de notre région

ou Choix de nos desserts à la carte

LE MENU DE LA PELEE

à 44.90 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat)
à 52.90 Euros pour 3 Plats (Entrée, Plat, Dessert)
(Prix net, boissons non comprises)

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

PREMIERE ASSIETTE

Le cube de foie gras à la truffe, girolles,
céleri et pomme Granny Smith en vinaigrette, purée de coings
ou Les Saint-Jacques et crevettes sauvages poêlées, carottes cuites entière,
choux de Bruxelles et mangue rôtie
ou Les douze escargots de Bourgogne en coquilles (*préparation maison*)

*Pour les entrées chaudes
nous vous demandons un peu plus de patience.*

DEUXIEME ASSIETTE

Le filet de bœuf poêlé, mousseline de topinambour au café,
morilles et légumes glacés, sauce au poivre noir du Kerala
ou Les médaillons de marcassin, écrasé de potiron, marrons au beurre,
échalote rôtie et sauce aux airelles
ou Le filet de bar poêlé, tronçon de fenouil et julienne de panais,
sauce à la crème d'anis et dentelle à l'estragon

ou La côte de bœuf grillée sur la braise de notre four à bois,
accompagnée de son os à moelle et sauce Bourguignonne
(Plat pour deux personnes, supplément de 20 € pour une personne)

TROISIEME ASSIETTE

Fromage blanc bio de la ferme de l'Abbaye de la Pierre-qui-Vire et sa crème épaisse
ou Plateau des fromages de notre région
ou Choix de nos desserts à la carte

LA CARTE DE NOS DESSERTS

Les œufs en neige, caramel liquide et amandes effilées ... 9.00 €

La mousse aux deux chocolats ... 9.00 €

L'assiette de glaces "maison" ... 9.00 €

L'assiette de sorbets "maison" ... 9.00 €

La crème brûlée à la vanille ... 9.00 €

L'Exotique ... 10.50 €

*Bavaroise aux noix de coco, cœur de mangue et passion
sur un sablé Breton et meringue au citron vert*

Le Duo de Citron ... 10.50 €

*Crémeux au citron vert, cœur de citron confit sur un sablé Breton
et meringues au citron vert*

Le Dôme de Figues ... 11.50 €

*Mousse de figues, cœur de crème brûlée, figues fraîches
et sablé aux noix*

La Tartelette Marron Clémentine ... 11.80 €

Crémeux aux marrons, confit de clémentines et segments frais

Le Caramel et Cacahuète ... 11.00 €

*Biscuit chocolat sans farine, croustillant feuilletine, crème de cacahuètes,
crémeux au caramel et opaline de dragées*

Dessert sans Gluten

La Tarte Ananas ... 10.50 €

crémeux inspiration Yuzu, sorbet noix de coco

Le Chocolat Nougat ... 11.80 €

*Sur un Breton au chocolat, une ganache au nougat,
croustillant feuilletine et une crème de chocolat noir*

Tous nos desserts sont FAITS MAISON

*Nous élaborons nos glaces et sorbets à partir de pulpes de fruits naturelles
(sans ajout de conservateurs ni de sucre)*