

LE MENU DES P'TIOTS

à 14.00 euros

(Prix net, boissons non comprises)

Ce menu est réservé uniquement aux " Tout Cht'iot's "
(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 L'œuf mayonnaise, tomates vinaigrette

(Des oeufs en maillot, n'importe quoi!.. Et les tomates elles sont en short ?.. ..)

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 Le petit pavé de cabillaud au beurre citronné
(Pavé dans la mare, mare aux poissons...)

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 a 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

Le bol du paysan
(*Salade, lardons fumés, gésiers de volaille confits, œuf poché, croûtons*)

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

DEUXIEME ASSIETTE

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

ou Les 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)

ou Le jambon à l'os cuit au four à bois, sauce Chablisienne et tagliatelles

TROISIEME ASSIETTE

La ronde des trois fromages de notre région et sa salade aux noix

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

ou La bavaroise de fruits rouges, fraises, framboises
et son coulis de fruits rouges

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

* Plat Végétarien

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 nougat de chèvre aux fruits secs, croustillant au miel,
chips de jambon du Morvan et salade verte

ou Le maquereau au vin blanc, salade de pommes de terre "Lyly Rose",
tuile de pain de mie, beurre demi-sel et citron vert

*** * sans gluten si on retire le pain de mie**

ou La panacotta de tomates vertes, salade d'herbes, glace moutarde à l'ancienne *** ***

ou Le gâteau de foie blond, béatilles, asperges violettes, vinaigrette de framboises

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 ballotine de poulet, printanière de légumes, sauce suprême *****

ou Le dos de cabillaud persillé, cuit vapeur, mousseline de petits pois à la française,
pois gourmands, copeaux d'asperges et fenouil, jus de viande au goût fumé *****

ou Le filet de truite Bio rôti, maraîchère, fumet au thym citron *** ***

(Truites provenant de la pisciculture de Crisenon à Prégilbert)

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

TROISIEME ASSIETTE

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

ou Le plateau des fromages de notre région

ou Le choix de nos desserts à la carte

*** Sans Gluten**

*** Plat Végétarien**

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 foie gras mi-cuit, duo de poires et gelée au crémant rosé des Caves de Bailly
accompagnés de quelques fruits rouges *

ou Le dos de sandre rôti à la bière de Vézelay, cèleri en trois façons,
jeunes pousses de radis, asperges vertes *

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 carré et ris d'agneau, artichauts, piperade, réduction au romarin

ou Le filet de sole, juste saisi, caramel et déclinaison de choux fleur à la marjolaine,
jus marbré au beurre noisette * *

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

Le fromage blanc bio de la ferme de l'Abbaye de la Pierre-qui-Vire et sa crème épaisse

ou Le plateau des fromages de notre région

ou Le choix de nos desserts à la carte

* Sans Gluten
* Plat Végétarien

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 €

La traditionnelle Poire Belle Hélène ... 10.50 €

* Sans gluten si on retire le crumble

La tartelette aux citrons meringuée, à notre façon ... 11.50 €

La déclinaison autour d'une pomme Granny Smith ... 11.00 €

Mousseux, Crémeux et fruits frais

* Sans gluten si on retire le biscuit

La Pavlova de fruits rouges ... 12.00 €

*Cœur coulant, fruits rouges aux pétales de rose
Meringue et Chantilly de chocolat blanc vanillé*

Sur l'idée d'un merveilleux ... 12.00 €

*Coque de chocolat noir, mousse au chocolat noir et crème brûlée vanille,
pétales de meringue, opaline de dragées*

Le gâteau de fromage blanc (*cheesecake*) ... 11.00 €

*Le gâteau de fromage blanc, ganache montée vanille et fraises
comme une tartelette aux fraises*

* *Sans Gluten*

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)*