

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 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 poisson du jour 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

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

ou Six escargots de Bourgogne en coquilles
(préparation maison)

DEUXIEME ASSIETTE

Tartine d'Epoisses, sur une tranche de pain de campagne,
salade verte et jambon cru du Morvan **sans jambon*

ou Oeufs en meurette
(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 Jambon de l'Auxerrois à la sauce Chablisienne, riz blanc et épinards *

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 Tarte fine aux pommes, sorbet au cidre du Pays d'Othe

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

* Sans Gluten

* 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

Panacotta pastèque et melon, crème montée au fenouil,
pickles de concombres, sorbet melon * *

ou Sur l'idée d'une tomate-mozzarella, revue comme une tartelette,
sponge-cake au basilic et gel d'olive noire * * *sans tartelette ni sponge cake*

ou Tartare de truite en deux façons (*crue et fumée*),
marinade à la verveine citronnelle, asperges sauvages,
blanc manger au poivre Timut, vinaigrette de Yuzu * *

(Truites provenant de la pisciculture de Crisenon à Prégilbert)

ou Filet de canette fumé par nos soins, fine purée d'oignons doux,
salade de petits légumes à la vinaigrette d'orange *

DEUXIEME ASSIETTE

Entrecôte grillée sur la braise de notre four à bois * *sans tomate chapelure*

ou Andouillette de Chablis faite à la main et cuite au four à bois * *sans tomate chapelure*
(Andouillettes de chez Marc Colin, artisan-charcutier à Chablis)

ou Filet de Pageot, duo de courgettes à l'huile d'olive, fondue de poireaux au citron,
beurre blanc au citron vert, dentelle à l'encre de seiche * * *sans dentelle*

ou Dos de saumon rôti, lentilles corail en deux façons, rutabaga, carottes Chantenay,
pickles de poivron et crème à l'Aligoté de Saint-Bris * *

ou Cuisse de lapin en ballotine, farce fine aux cerises de l'Yonne,
purée de céleri rave, légumes du potager et jus réduit au nectar Bourguignon

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

* Sans Gluten

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

Raviole de langoustine et St Jacques saisies, risotto, asperges et coulis végétal *
ou Foie gras, déclinaison autour de la pêche, coulis,
gelée et crue, crumble à la Cardamome **sans crumble*
ou Douze escargots de Bourgogne en coquilles (*préparation maison*)

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

DEUXIEME ASSIETTE

Médallions de veau farcis aux girolles et lard fumé, mousseline de carottes,
poêlée de girolles et choux Romanesco, jus à la sauge **sans jus à la sauge*
ou Dos de sériole, champignons tête brune, polenta et aubergine longue
mousseline de betteraves et crème d'Hysope * *
ou 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

* 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 €

Les Chouquettes à la Fraise ... 11.00 €

*ganache fraise, confit et fruits frais,
glace à la menthe de notre jardin*

Le Millefeuille Chocolat-Pistache ... 11.00 €

*Sur un biscuit joconde au chocolat,
un crémeux au chocolat, une mousseline pistache et une glace à la vanille*

Le Flan à la Vanille ... 11.50 € *

*Sur un flan, une ganache montée à l'eau de rose, framboises fraîches,
Coulis de fruits rouges, crumble et sorbet framboise*

Le Galet Citron vert-Basilic ... 12.00 € * *sans le sablé*

Sur un sablé au beurre, une compotée de fraises au basilic et une mousse de citron vert

La Tartelette Briochée ... 11.00 €

Rhubarbe, Pêche et Sorbet au Thym citron

La Soupe glacée de chocolat lacté,
glace abricot et macaron ... 11.00 € *

* *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)*