



A LA CARTE ....

LES ENTREES

Tartare de Dorade, Royale aux herbes fraîches, mousseux d'asperges	30€
Escargots de Bourgogne sauvages, royale de Radis, Croustillant au lard fumé	27€
Ravioles de jambon persillé, légumes croquants, bouillon parfumé à l'ail doux	26€
Escalopes de foie gras de canard poêlées, Asperges vertes, Oignons, Morilles	36€

LES POISSONS

Salade de Langoustines, Céleri aux Œufs fumés de Cabillaud, crème aigrelette Oignons rouges condiments	48€
Filet de Vieille doré sur la peau en écailles croustillantes, écrasé de pomme de terre, Jus brun aux truffes d'été	40€

LES VIANDES

Le Filet de veau rôti, Le Paleron confit en croûte d'amande, Champignons, Oignons brulés, Jus réduit	39€
Pigeonneau de Mr Quintard (Bresse Chalonnaise) Rhubarbe, en croûte de Sésame, Jus au Ratafia de Bourgogne	49€
Ris de veau de cœur dorés au sautoir, Langoustines poêlées, légumes du moment,	49€
Paleron de bœuf cuit longuement comme un Bourguignon	30€

## Restaurant Au Fil Du Clos Meursault

### LES FROMAGES

Mousse tiède d'époisses au pain d'épices et sa tartine	14€
Fromages frais et affinés à l'assiette	14€
Faisselle à la crème	9€

### LES DESSERTS

Fraises, mousseux et biscuit citron, glace huile d'olive	17€
Soufflet glacé au Marc De Bourgogne du Clos Saint-Joseph	17€
Framboises, crème Brulée verveine, sorbet framboise	17€
Tartelette, crémeux chocolat au lait, mousse et glace caramel	17€

Certains desserts demandent de l'attente,

Il est préférable de les commander en début de repas.

Prix nets et boissons non comprises

**Toutes nos viandes et volailles sont nées, élevées et abattues en France**