

Restaurant Au Fil Du Clos Meursault

MENU « Terre des Moines »

110 EUROS

(Menu servi pour la table entière)

Salade de langoustines, Céleri aux œufs fumés de Cabillaud, crème aigrette,  
Oignons rouges condiments



Escalope de Foie Gras de Canard poêlée, asperges vertes, oignons, morilles



Pigeonneau de Monsieur Quintart (Bresse Chalonnaise), Rhubarbe, en Croûte de sésame, jus  
au Ratafia de Bourgogne



Mousse tiède d'époisses au pain d'épices et sa tartine

Ou

Faisselle à la crème

Ou

Fromages frais et affinés à l'assiette



Framboises, crème Brulée verveine, sorbet framboise

Restaurant Au Fil Du Clos Meursault

MENU De Région 48 EUROS

Ce menu est servi midi et soir sauf le samedi soir

Ravioles de jambon persillé, légumes croquants, bouillon parfumé à l'ail doux



Paleron de bœuf cuit longuement comme un Bourguignon



Mousse tiède d'époisses au pain d'épices et sa tartine

Ou

Soufflet glacé au Marc de Bourgogne Du Clos Saint-Joseph

MENU « Le Clos » 67 EUROS

Tartare de Dorade Royale aux herbes fraîches, mousseux d'asperges

Ou

Escargots de Bourgogne sauvages, royale de Radis, croustillant au lard fumé



\*Filet de Vieille doré sur la peau en écailles croustillantes, écrasé de pomme de terre, jus brun aux truffes d'été

Ou

Le Filet de veau rôti, Le Paleron confit en croûte d'amande, champignons, oignons brulés, Jus réduit



Mousse tiède d'époisses au pain d'épices et sa tartine

Ou

Faisselle à la crème

Ou

Fromages frais et affinés à l'assiette



Tartelette, crémeux chocolat au lait, mousse et glace caramel

Ou

Fraises, mousseux et biscuit citron, glace huile d'olive

***\*En raison des difficultés d'approvisionnement, « pêche petit-bateau »  
Nous pourrions remplacer le poisson Selon arrivage.***

## MENU DE SAISON

Menu servi uniquement le midi

Entrée, Plat OU Plat, dessert	34 Euros
Entrée, Plat, fromage ou dessert	40 Euros

Velouté froid de petits Pois, Maquereau cuit au vin blanc



Filet de Cannelle Rôti au cassis, poêlée de choux rouge



Mousse tiède d'époisses au pain d'épices et sa tartine

Ou

Panacotta aux fruits de saison



MENU JEUNE CONVIVE 25 EUROS (jusqu'à 12 ans)

Ce menu est composé d'un plat et d'un dessert proposé par notre chef

**Tous nos desserts sont faits maison, sauf les glaces et sorbets artisanaux**