

## 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

Tarte aux pommes façon Tatin, glace caramel salé

### Menu « Le Clos » - 69 EUROS

Noix de Saint-Jacques en tartare, carpaccio fumé, vinaigrette betterave-pamplemousse

Ou

Escargots de Bourgogne sauvages, lardons, Dés, Royale, sauce panais



Filets de Rouget Barbet en croûte de pain, joue de bœuf confite, écrasé de pomme de terre,

Sucs de vin rouge

Ou

Dos de Cerf rôti, effiloché d'épaule, légumes de saison, huile de genièvre



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

Ou

Faisselle à la crème

Ou

Fromages frais et affinés



Tartelette, crémeux chocolat noir Caraïbe tiède, riz soufflé arachides, sorbet chocolat

Ou

Pavlova mangue, crémeux et sorbet citron



1, rue de Mazeray 21190 Meursault, France

Tel : +33 (0)3 80 20 40 82 – mail : [contact@aufilduclos.fr](mailto:contact@aufilduclos.fr) - [www.aufilduclos.fr](http://www.aufilduclos.fr)

Prix net et boissons non comprises / La composition des menus est susceptible d'évoluer en fonction de la disponibilité des produits

## Restaurant Au Fil Du Clos Meursault

Menu « Terre des moines » - 115 EUROS

*Menu servi pour la table entière*

Escalope de foie gras de canard poêlé, oignons confits et jus d'oignon caramélisé



Langoustines juste poêlées, paleron de veau fondant, jus de carapaces



Pigeonneau de Monsieur Quintart (Bresse Chalonnaise) légumes de saison, morilles



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

Ou

Faisselle à la crème

Ou

Fromages frais et affinés



Gratin de pamplemousse, pralines roses, sorbet fruits de la passion



1, rue de Mazeray 21190 Meursault, France

Tel : +33 (0)3 80 20 40 82 – mail : [contact@aufilduclos.fr](mailto:contact@aufilduclos.fr) - [www.aufilduclos.fr](http://www.aufilduclos.fr)

Prix net et boissons non comprises / La composition des menus est susceptible d'évoluer en fonction de la disponibilité des produits

# Restaurant Au Fil Du Clos Meursault

## Menu de saison

*Menu servi uniquement les midis*

Entrée, Plat **OU** Plat, dessert 35 €

Entrée, Plat, fromage **OU** dessert 42 €

Velouté chaud de marrons, mijoté de pieds de cochon



Noix de joue de porc fondantes, poêlée de fenouil, jus de cuisson moutarde en grains



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

Ou

Salade d'orange, zeste confit, glace miel

## Menu jeune convive - 25 €

(jusqu'à 12 ans)

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

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



1, rue de Mazeray 21190 Meursault, France

Tel : +33 (0)3 80 20 40 82 – mail : [contact@aufilduclos.fr](mailto:contact@aufilduclos.fr) - [www.aufilduclos.fr](http://www.aufilduclos.fr)

Prix net et boissons non comprises / La composition des menus est susceptible d'évoluer en fonction de la disponibilité des produits