

Restaurant Au Fil Du Clos Meursault

A la carte

Les entrées

Carpaccio de Rouget Barbet, vinaigrette de Céleri, Pamplemousse et sésame torréfié	32€
Foie gras de Canard cuit au Naturel, Oignons confits et Truffes de Bourgogne	32€
Ravioles d'Escargots de Bourgogne sauvages, bouillon vert parfumé à l'ail doux, légumes croquants	26€

Les poissons

Langoustines, Mangue en Tartare, Ravioles Frites et Herbes fraîches	49€
Langoustines juste poêlées, paleron de veau fondant, jus de Carapaces	49€
Filet de Lieu Jaune doré sur la peau, Asperges, jus d'Arrêtes colorées, noisettes grillées	42€
Bar de Ligne en écailles Croustillantes, écrasé de pommes de terre, Truffes de Bourgogne	47€

Les viandes

Ris, Paleron, Filet de Veau, Carottes et Safran de Bourgogne	42€
Pigeonneau de P.E Quintard (Bresse Chalonnaise), Foie gras de Canard poêlé, sauce Morille	49€
Ris de veau de cœur doré au sautoir, langoustines poêlées, légumes du moment	49€
Paleron de bœuf cuit longuement comme un Bourguignon	32€

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



1, rue de Mazeray 21190 Meursault, France

Tel : +33 (0)3 80 20 40 82 – mail : contact@aufilduclos.fr - 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

Les fromages

Mousse tiède d'époisses au pain d'épices et sa tartine	16€
Fromages frais et affinés	16€
Faisselle à la crème	10€

Les desserts

Choux craquelin, crémeux caramel beurre salé, mousseux, sorbet pomme verte	17€
Fraises fraîches, coulis, nougat glacé Cranberries amandes	17€
Tartelette Cacahuètes chocolat au lait Valrhona mousseux et croquant	17€
Sablé, framboises, Crémeux citron et Sorbet	17€

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 - www.aufilduclos.fr

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