

Restaurant Au Fil Du Clos Meursault

Menu de région - 48 EUROS

Ce menu est servi midi et soir sauf le samedi soir

Ravioles d'escargots de Bourgogne sauvages, bouillon vert parfumé à l'ail doux, légumes croquants



Paleron de bœuf cuit longuement comme un Bourguignon, légumes de saison



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

Ou

Choux craquelin, crémeux caramel beurre salé, mousseux, sorbet pomme verte

Menu « Le Clos » - 69 EUROS

Carpaccio de rouget Barbet, vinaigrette de Céleri, Pamplemousse et sésame torréfié

Ou

Foie gras de Canard cuit au naturel, Oignons Confits et Truffes de Bourgogne



Ris, Paleron, Filet de Veau, Carottes et Safran de Bourgogne

Ou

Filet de Lieu jaune Doré sur la Peau, asperges, jus d'Arrêtes colorées, noisettes grillées



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

Ou

Faisselle à la crème

Ou

Fromages frais et affinés



Fraises fraîches, coulis, nougat glacé Cranberries amandes

Ou

Tartelette Cacahuètes chocolat au lait Valrhona mousseux et croquant



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

Menu « Terre des moines » - 115 EUROS

Menu servi pour la table entière

Langoustines, Mangue en Tartare, Ravioles frites et Herbes fraîches



Bar de Ligne en écailles croustillantes, Ecrasé de pommes de terre, truffes de Bourgogne



Pigeonneau de P.E Quintart (Bresse Chalonnaise), Foie Gras de Canard poêlé, sauce Morille



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

Ou

Faisselle à la crème

Ou

Fromages frais et affinés



Sablé, Framboises, Crémeux Citron et sorbet



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

Menu de saison

Menu servi uniquement les midis

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

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

Velouté Froid, sommités de Brocolis, poulpe confit



Filet de Truite, légumes de saison , jus de viande citronné, beurre noisette



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

Ou

Panacotta, Marmelade de fruits rouges, Meringue craquantes

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 - www.aufilduclos.fr

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