

Restaurant Au Fil Du Clos Meursault

A la carte

Les entrées

Langoustines justes poêlées, crues en tartare, fenouil, vinaigrette de pamplemousse Sésame torréfié	38€
Escargots de Bourgogne sauvages, Royale, sauce, inflorescences de Choux-fleurs, lard fumé	29€
Ravioles de jambon persillé, légumes croquants, bouillon parfumé à l'ail doux	27€
Foie gras de Canard poêlé, fruits secs, jus et pomme rôtie	38€

Les poissons

Langoustines juste poêlées, paleron de veau fondant, jus de carapaces	49€
Noix de Saint-Jacques poêlées à l'unilatérale, Pied de cochon, Topinambour, jus de viande citronné	46€

Les viandes

Filet mignon de Sanglier rôti, panais, betterave, noisettes grillées, sauce gibier	46€
Pigeonneau de P.E Quintard (Bresse Chalonnaise), légumes de saison, morilles	49€
Ris de veau de cœur doré au sautoir, légumes du moment, jus de viande	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	17€
Fromages frais et affinés	17€
Faisselle à la crème	11€

Les desserts

Choux craquelin, crémeux praliné, poire pochée et sorbet	18€
Ananas frais et poêlé, Nougat glacé amande, fruits de la passion	18€
Biscuit Moelleux, Mousseux chocolat blanc Valrhona, crème, Gelée, Sorbet citron	18€
Tartelette soufflée au chocolat noir Valrhona servie tiède, Sorbet et safran de Bourgogne	18€

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