

Restaurant Au Fil Du Clos Meursault

Menu de région - 50 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

Choux craquelin, crémeux praliné, poire pochée et sorbet

Menu « Le Clos » - 72 EUROS

Escargots de Bourgogne sauvages, Royale, sauce, inflorescences de choux-fleurs, lard fumé

Ou

Pressé de Foie gras de Canard cuit au naturel, Céleri-rave, compotée de poire



Noix de Saint-Jacques poêlées à l'unilatérale, Pied de cochon,

Topinambour, jus de viande citronné

Ou

Filet mignon de Sanglier rôti, panais, betterave, noisettes grillées, sauce gibier



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

Ou

Faisselle à la crème

Ou

Fromages frais et affinés



Tartelette soufflée au chocolat noir Valrhona servie tiède, Sorbet et safran de Bourgogne

Ou

Ananas frais et poêlé, Nougat glacé amande, fruits de la passion



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 » - 120 EUROS

Menu servi pour la table entière

Langoustines juste poêlées, crues en tartare, fenouil, vinaigrette de pamplemousse
Sésame torréfié



Foie gras de Canard poêlé, fruits secs, jus de pomme rôtie



Pigeonneau de P.E 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



Biscuit Moelleux, Mousseux chocolat Valrhona, Crème, Gelée, Sorbet citron



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 36 €

Entrée, Plat, fromage OU dessert 44 €

Velouté Chaud de Marron, Couteaux, Lard croquant et persil



Epaule de Porcelet confite, légumes d'hiver, jus de cuisson,
Moutarde Fallot fabriquée à la meule de pierre



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

Ou

Panacotta, Fleurs d'Oranger, suprêmes d'Orange, Orange confite et Meringue

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