

## Restaurant Au Fil Du Clos Meursault

### Menu de région - 52 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

Pavlova Chantilly crème fouettée, compotée, coulis, sorbet cassis

### Menu « Le Clos » - 75 EUROS

Escargots de Bourgogne sauvages, lard fumé, royale de radis, jus de laitue

Ou

Pressé de Foie gras de Canard cuit au naturel, compotée et poêlée de pêche



Raie pochée, dorée au beurre noisette, raviole de champignon, écume, jus de viande citronné

Ou

Caille de Monsieur Michelin " en Bresse" rôtie, légumes du moment, jus de caille



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

Ou

Faisselle à la crème

Ou

Fromages frais et affinés



Crèmeux chocolat noir Valrhona Araquani, mousseux cazette du Morvan, noisettes caramélisées

Ou

Fraises en Minestrone, chiboust citron, nuage verveine menthe, sorbet fraise



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 » - 120 EUROS

*Menu servi pour la table entière*

Langoustines juste poêlées froides, carpaccio d'orange, oignon rouge, beignets de câpres à queue



Bar de petit bateau rôti en écailles croustillantes, coques, couteaux, sauce Parmesan



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



Macaron vanille, framboises fraîches, crémeux chocolat blanc Valhrona, riz soufflé



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 36 €

Entrée, Plat, fromage OU dessert 44 €

Velouté Froid de Céleri rave, Filet de maquereau cuit au vin blanc



Epaule de Porcelet confite, légumes de saison, jus de cuisson,  
Moutarde Fallot fabriquée à la meule de pierre



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

Panacotta aux fruits rouges, madeleines, amandes torréfiées

### 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