### Restaurant Au Fil Du Clos Meursault

### A la carte ....

#### Les entrées

Langoustines juste poêlées froides, Choux rouge étuvé au vin rouge, jus de têtes	42€
Pressé de foie gras de canard cuit au naturel, compotée et poêlée de pomme fruit	38€
Ravioles de jambon persillé, légumes croquants, bouillon parfumé à l'ail doux	28€
Escargots de Bourgogne sauvages, lard fumé, royale, dés de panais	30€

## Les poissons

Langoustines juste poëlées, Choux rouge étuvé au vin rouge, jus de têtes " Mets principal"	52€
Bar de petit bateau rôti en écailles croustillantes, nage de coques et couteaux	52€
Noix de Saint-Jacques cuites à l'unilatérale en pot au feu de légumes	49€

### Les viandes

Filet de veau rôti en cocotte, carotte et champignons	47€
Pigeonneau de P.E Quintard (Bresse Chalonnaise), potimarron et morilles	50€
Ris de veau de cœur dorés au sautoir, légumes du moment, jus de viande	50€
Paleron de bœuf cuit Ionauement comme un Bourauianon	33€

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



#### 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	12 €

## Les desserts

Pavlova, crème fouettée, compotée, coulis, sorbet cassis	20€
Pamplemousse en suprêmes et coulis, glace et biscuit miel	22€
Macaron cazettes du Morvan, crémeux chocolat au lait Valrhona, glace et noisettes caramélisées	22€
Tartelette au chocolat noir Araguani Valrhona soufflée, crémeux, coulis, glace café blanc	22€

Tous nos desserts sont faits maison, sauf les glaces et sorbets artisanaux

