

Restaurant Au Fil Du Clos Meursault

Menu de région - 52 EUROS

Le 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 crème fouettée, compotée, coulis, sorbet ananas

Menu « Le Clos » - 78 EUROS

Escargots de Bourgogne sauvages, lard fumé, royale, dés de panais

Ou

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



Noix de Saint-Jacques cuites à l'unilatérale en pot au feu de légumes

Ou

Filet de veau rôti en cocotte, carotte et champignons



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

Ou

Faisselle à la crème

Ou

Fromages frais et affinés



Macaron cazettes du Morvan, crémeux chocolat au lait Valrhona, glace et noisettes caramélisées

Ou

Pamplemousse en suprêmes et coulis, glace et biscuit miel



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, Choux rouge étuvé au vin rouge, jus de têtes



Bar de petit bateau rôti en écailles croustillantes, nage de coques et couteaux



Pigeonneau de P.E Quintart (Bresse Chalonnaise), potimarron et Morilles



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

Ou

Faisselle à la crème

Ou

Fromages frais et affinés



Tartelette au chocolat noir Araquani Valrhona soufflée, crémeux, coulis, glace café blanc



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 €

Poireau, filet de maquereau grillé, vinaigrette, croustillant, moutarde en grain de chez Fallot



Noix de joue de porc confites, écrasé de pomme de terre, oignons, jus de cuisson



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

Ou

Gâteau de grand-mère aux poires servi tiède , sorbet poire

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