

Restaurant Au Fil Du Clos Meursault

A LA CARTE

LES ENTRÉES

STARTERS

Salade de langoustines et fenouil, vinaigrette de pamplemousse, sésame torréfié Langoustines and fennel salad, grapefruits vinaigrette, sesame	44€
Tartare de thon et tomate, vinaigrette de légumes Tuna and tomatoes tartar, vegetables vinaigrette	38€
Ravioles de jambon persillé, légumes croquants, bouillon parfumé à l'ail doux Parsley marbled ham ravioli, crispy vegetables, broth flavored with mild garlic	28€
Escargots de Bourgogne sauvages, lard fumé, royale de champignons et oignons Cebette Wild Burgundy snails, smoked bacon, mushrooms royal and Cebette onions	30€

LES POISSONS

THE FISH

Bar de ligne rôti en écailles croustillantes, nage de coques et courgette Seabass roasted in crusty scales, shells and zucchini	56€
Filet de maigre de ligne, jus de viande citronné Stonebass filet, lemony meat jus	49€

LES VIANDES

THE MEAT

Filet et jarret de veau confit, champignons et légumes de saison Confit filet and shank of veal, mushrooms and seasonal vegetables	47€
Pigeonneau de Mr Quintard (Bresse Chalonnaise) jeunes légumes, sauce morilles Squab of Mr P.E Quintard (Bresse poultry from Côte Chalonnaise), vegetables and morels	54€
Ris de veau de cœur dorés au sautoir, légumes du moment, Jus de viande Veal sweetbreads fried in a pan, seasonal vegetables and meat juice	54€
Paleron de bœuf cuit longuement comme un Bourguignon Beef chuck slow cooked like a Bourguignon	33€

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

THE CHEESE

Mousse tiède d'époisses au pain d'épices et sa tartine	17€
Warm mousse of Epoisses cheese with gingerbread served with its bread	
Fromages frais et affinés à l'assiette	17€
Ripened cheese served on a plate	
Faisselle à la crème	12€
Faisselle with cream	

LES DESSERTS

DESSERTS

Pavlova aux fruits de saison et son sorbet	20€
Pavlova, with seasonal fruits and sorbet	
Nougat glacé aux cranberries, fruits rouges, coulis, amandes caramélisée	22€
Frozen nougat with cranberries, red fruits, coulis and caramelized almonds	
Crèmeux chocolat noir Valrhona Araguani, biscuit moelleux, riz soufflé, glace café blanc	22€
Creamy Valrhona Araguani dark chocolate, shortbread, white coffee ice cream	
Macaron framboises, crèmeux chocolat blanc, glace yaourt Bulgare	22€
Raspberries macaron, white chocolate creamy, Bulgarian yoghurt ice cream	

Certains desserts demandent de l'attente, Il est préférable de les commander en début de repas.

Some desserts may require more waiting times so we are recommending to order at very beginning of your culinary journey

Prix nets et boissons non comprises



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