

Restaurant Au Fil Du Clos Meursault

MENU de région - 53 EUROS

Ce menu est servi midi et soir sauf le samedi soir

Parsley marbled ham ravioli, crispy vegetables, broth flavored with mild garlic

Ravioles de jambon persillé, légumes croquants, bouillon parfumé à l'ail doux

Parsley marbled ham ravioli, crispy vegetables, broth flavored with mild garlic



Paleron de bœuf cuit longuement comme un Bourguignon

Beef chuck slow cooked like a Bourguignon



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

Warm mousse of Epoisses cheese with gingerbread served with its bread

Ou

Pavlova aux fruits de saison et son sorbet

Pavlova, with seasonal fruits and sorbet

MENU « Le Clos » - 82 EUROS

Escargots de Bourgogne sauvages, lard fumé, royale de champignons et oignons Cebette

Wild Burgundy snails, smoked bacon, mushrooms royal and Cebette onions

Ou

Tartare de thon et tomate, vinaigrette de légumes

Tuna and tomatoes tartar, vegetables vinaigrette



Filet de maigre de ligne, jus de viande citronné

Stonebass filet, lemony meat jus

Ou

Filet et jarret de veau confit, champignons et légumes de saison

Confit filet and shank of veal, mushrooms and seasonal vegetables



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

Warm mousse of Epoisses cheese with gingerbread served with its bread

Ou

Faisselle à la crème

Ou

Fromages frais et affinés à l'assiette



Nougat glacé aux cranberries, fruits rouges, coulis, amandes caramélisées

Frozen nougat with cranberries, red fruits, coulis and caramelized almonds

Ou

Crèmeux chocolat noir Valrhona Araquani, biscuit moelleux, riz soufflé, glace café blanc

Creamy Valrhona Araquani dark chocolate, shortbread, white coffee ice cream

En raison des difficultés d'approvisionnement, Nous pourrions remplacer certains produits Selon l'approvisionnement.

Restaurant Au Fil Du Clos Meursault

MENU « Terre des moines » - 120 EUROS

Menu servi pour la table entière

Salade de langoustines et fenouil, vinaigrette de pamplemousse, sésame torréfié

Langoustines and fennel salad, grapefruits vinaigrette, sesame



Bar de ligne rôti en écailles croustillantes, nage de coques et courgette

Seabass roasted in crusty scales, shells and zucchini



Pigeonneau de Monsieur P.E Quintart (Bresse Chalonnaise), jeunes légumes et sauce morilles

Squab of Mr P.E Quintart (Bresse poultry from Côte Chalonnaise), vegetables and morels



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

Warm mousse of Epoisses cheese with gingerbread served with its bread

Ou

Faisselle à la crème

Ou

Fromages frais et affinés



Macaron framboises, crémeux chocolat blanc, glace yaourt Bulgare

Raspberries macaron, white chocolate creamy, Bulgarian yoghurt ice cream

Restaurant Au Fil Du Clos Meursault

MENU de saison

Menu servi uniquement les midis

Menu served only at lunch time

Entrée, Plat ou Plat, dessert 36 €

Entrée, Plat, fromage ou dessert 44 €

Gaspacho de tomates, crème légère au maquereau fumé

Tomatoes gazpacho, smoked mackerel cream



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

Pork cheek confit, mashed potatoes, onions, cooking juice sauce



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

Warm mousse of Epoisses cheese with gingerbread served with its bread

Ou

Panna cotta, compotée de rhubarbe, marmelade de cassis

Panna cotta, rhubarb compote, blackcurrant marmelade

MENU jeune convive - 25 €

(jusqu'à 12 ans)

Ce menu est composé d'un plat et d'un dessert proposés par notre chef

The menu included one main course and one dessert suggest by our chef

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