



# LE MENU DES P'TIOTS

à 14,50 Euros

*(Prix net, boissons non comprises)*

*Ce menu est réservé uniquement au Tout Ch'tiots  
enfants de moins de 12 ans - Children under 12*

## *PREMIERE ASSIETTE*

L'assiette "Petit Cochon" (*Saucisson sec, jambon sec du Morvan, cornichons*)

*Piglet's plate (Air-dried sausage, dry-cured ham, gherkins)*

**ou** La salade du P'tit Galvachou (*Salade verte, Jambon blanc, Comté*)

*Galvachou's salad (Green salad, boiled ham, Comté cheese)*

**ou** Les six escargots de Bourgogne

*Six Burgundy snails in their shells*

## *DEUXIEME ASSIETTE*

Le "Bisteck" haché

*Chopped beef steak*

**ou** Le petit pavé de Poisson

*Small fish steak*

## *TROISIEME ASSIETTE*

Le fromage blanc de la ferme de l'Abbaye de la Pierre qui Vire

*Organic white cheese from the Abbey farm*

**ou** La mousse au chocolat

*Chocolate mousse*

**ou** Les boules de glace ou de sorbet

*Home made scoops of Ice cream or Sorbet*



*Faire Chabrot : Allez Hop, une p'tite soupe et au lit ...*

# LES PLATS D'CHEU NOUS

*Cette formule vous est proposée  
uniquement le MIDI du Lundi au Vendredi  
(Week-Ends et Jours fériés exclus)  
(This Menu is available at Lunch from Monday to Friday)*

**à 23.00 €**

*(Prix net, boissons non comprises )  
(Net price, drinks non included)*

***PREMIERE ASSIETTE***

Entrée du Jour  
Daily Starter

***DEUXIEME ASSIETTE***

Plat du Jour  
Daily Main Course

***DEUXIEME ASSIETTE***

Dessert du Jour  
Daily Dessert

*(à demander à votre serveur ou serveuse)  
(Ask your waitress or waiter)*



- Lors des corvée de Battage les repas étaient des plus copieux, parfois de vrais repas de fête -

## LE MENU DES BATTEUSES

à 36,00 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)

à 45,00 Euros pour 3 Plats (Entrée, Plat, Dessert)

Tous nos plats sont FAITS MAISON (Excepté les Pommes frites)

Tableau des Allergènes  
en Annexe

### PREMIERE ASSIETTE

L'assiette du Paysan (Salade verte, lardons et gésiers confits, œuf poché, Comté, croûtons de pain grillés)

Farmer's plate (Salad, lardons and preserved gizzards, poached egg, croûtons)

**ou** Le velouté de butternut, lard fumé, œuf mollet, gratiné au Comté

Butternut velouté, smoked bacon, soft-boiled egg, Comté gratin

**ou** Les bouchons de chèvre frais aux raisins et déclinaison de betterave, en mousseline, en mayonnaise et tuile croustillante

Fresh goat's cheese caps with grapes and beetroot variations, mousseline, mayonnaise and crispy tiles

**ou** Les œufs en meurette (2 œufs)

Eggs "en meurette" (2 eggs)

**ou** Les six escargots de Bourgogne en coquilles (préparation maison)

Six Burgundy snails in shells (Home-made stuffing)

### DEUXIEME ASSIETTE

L'entrecôte grillée, pommes frites, salade verte, tomate Provençale, crème de poivre

Grilled beef rib steak, fried potatoes, green salad, tomato with breadcrumbs

**ou** L'andouillette de Chablis, pommes frites, salade verte, tomate Provençale, crème d'Époisses

Handmade Chablis Andouillette, fried potatoes, green salad, seeded mustard cream, tomato with breadcrumbs

**ou** Le râble de lapin, farce fine aux raisins, crème de Roquefort et poire en deux façons

Rabbit saddle, fine grapes stuffing, Roquefort cream and pear in two ways

**ou** La truite de Crisenon condimentée de noix, mousseline de céleri rave, jus de persil perlé d'huile de noix

Crisenon trout seasoned with walnuts, celeriac mousseline, parsley juice drizzled with walnut oil

**ou** Le suprême de poulet jaune, crémeux de maïs, truffes au lard fumé, pop-corn et choux de Bruxelles

Yellow chicken supreme, creamed corn, potatoes with smoked bacon, popcorn and Brussels sprouts

**ou** Les œufs en meurette (3 œufs)

Eggs "en meurette" (3 eggs)

### TROISIEME ASSIETTE

L'assiette de fromage blanc bio et sa crème épaisse (Organic white cheese from the Abbey farm and thick cream)

**ou** L'assiette de fromages de notre région (Plate of Regional cheese)

**ou** La carte de nos desserts (Dessert Menu)



- La Pêlée, Pouêlée ou Paulée marquant la fin des vendanges ou plus généralement des récoltes -

# LE MENU DE LA PELEE

à 52,00 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat)  
à 60,00 Euros pour 3 Plats (Entrée, Plat, Dessert)  
Tous nos plats sont FAITS MAISON (Excepté les Pommes de Terre Frites)

Tableau des Allergènes  
en Annexe

## PREMIERE ASSIETTE

Le velouté Dubarry, Saint-Jacques rôties, truffes d'automne et œuf cassé

Dubarry velouté, roasted scallops, autumn truffles and broken egg

**ou** L'escalope de foie gras pochée dans un bouillon de poule, petits légumes, se prépare comme un pot au feu

Escalope of foie gras poached in a chicken broth, small vegetables prepared like a stew

**ou** Les douze escargots de Bourgogne en coquilles (préparation maison)

Twelve Burgundy snails in shells (Home made stuffing)

## DEUXIEME ASSIETTE

Le magret de canard clouté de foie gras, figes rôties au vin chaud, jus de fruits noirs, gavottes au spéculoos, girolles clou

Duck breast studded with foie gras, figs roasted in mulled wine, black fruit juice, speculoos gavotte, chanterelle mushrooms

**ou** Le filet de bœuf au sautoir, purée de marrons, marrons au beurre d'échalotes,

trompettes de nos forêts, jus de bœuf au pain brûlé

Sautéed beef fillet, chestnut puree, chestnuts with shallot butter, craterellus mushrooms from local forests, beef jus with burnt bread

**ou** Le filet de bar cuit vapeur, crème de champignons et lard de Colonnata, oignon paille de Roscoff,

carbonara aux coquillages, Parmesan

Steamed sea bass fillet, mushrooms cream and Colonnata bacon, Roscoff onion straw, shellfish carbonara, Parmesan cheese

**ou** La côte de bœuf pour deux, poêlée de champignons et sauce Bourguignonne

(Plat pour deux personnes, supplément de 22 euros pour une personne seule)

Rib of beef for two, pan sautéed mushrooms and red wine sauce (Extra 7 euros in the Menu)

(Rib for two persons, extra 22 euros if only one person)

## TROISIEME ASSIETTE

L'assiette de fromage blanc bio et sa crème épaisse

Organic white cheese from the Abbey farm and thick cream

**ou** L'assiette de fromages de notre région

Plate of Regional cheese

**ou** La carte de nos desserts

Dessert Menu



- Nos petits Gâte-Sauce en Pâtisserie -

# LA CARTE DE NOS DESSERTS

*Tableau des Allergènes  
en Annexe*

La Crème Brulée  
Caramelized custard cream

**ou** La Mousse aux deux Chocolat et tuile aux amandes  
(Chocolat Noir et Chocolat au lait)  
Chocolate mousse and almond tiles (Dark Chocolate and Milk Chocolate)

**ou** Les Œufs en Neige, crème Anglaise  
Beaten egg whites

**ou** l'Assiette de Glaces ou Sorbets Maison et tuile aux amandes  
Home made scoops of Ice Cream or Sorbets and almonds tile

**ou** L'entremet chocolat, comme un clin d'œil ...  
Chocolate dessert, like a wink ...

**ou** Le Baba au rhum ambré, ganache montée à la vanille de Madagascar, agrumes frais et semi-confits  
Amber rum baba, ganache whipped with Madagascar vanilla, fresh and semi-candied citrus fruits

**ou** La tartelette aux myrtilles, marrons, dans l'esprit d'un Mont-Blanc  
Blueberry tartlet, chestnut, in the spirit of a Mont-Blanc cake

*Tous nos desserts sont FAITS MAISON*

*Nous élaborons nos glaces et sorbets à partir de pulpes de fruits naturelles*