

Menu de région - 40 EUROS

Ce menu est servi midi et soir sauf le samedi soir

Ravioles de Jambon Persillé, bouillon parfumé de légumes croquants



Paleron de bœuf cuit longuement comme un Bourguignon et légumes du moment



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

Ou

Choux craquelin, sorbet cassis, pomme verte, chantilly à l'anis de Flavigny

Menu « Le Clos » - 58 EUROS

Pressé de raie, émietté de tourteau, crème d'avocat, condiment de tomate

Ou

Escargots de Bourgogne sauvages, royale d'artichaut, sucs de vin rouge



Filet de thon rouge façon Rossini, fenouil braisé, jus corsé au citron

Ou

Veau en trois façons, la côte rôtie, le jarret confit, le ris doré au sautoir



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

Ou

Faisselle à la crème

Ou

Fromages frais et affinés



Fraises au vin rouge, mousse yaourt et son sorbet

Ou

Gâteau moelleux au chocolat servi tiède, glace vanille Bourbon



1, rue de Mazeray 21190 Meursault, France – Tel : +33 (0)3 80 20 40 82 – mail : contact@aufilduclos.com
www.aufilduclos.com

Menu « Terre des moines » - 85 EUROS

Menu servi pour la table entière

Langoustines crues et juste saisies, pamplemousse, coques, vinaigrette au sésame torréfié



Foie gras de canard poêlé aux pêches et cerises



Pigeonneau de Monsieur Bernard, aux morilles



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

Ou

Faisselle à la crème

Ou

Fromages frais et affinés



Tartelette aux pralines roses, framboises fraîches et son sorbet



1, rue de Mazeray 21190 Meursault, France – Tel : +33 (0)3 80 20 40 82 – mail : contact@aufilduclos.com
www.aufilduclos.com

A la carte

Les entrées

Foie gras de canard poêlé, aux pêches et cerises	30€
Escargots de Bourgogne sauvages, royale d'artichaut, sucs de vin rouge	25€
Ravioles de Jambon Persillé, bouillon parfumé de légumes croquants	22€
Pressé de raie, émietté de tourteau, crème d'avocat, condiment de tomate	26€

Les poissons

Langoustines crues et juste saisies, pamplemousse, coques, vinaigrette au sésame torréfié (Peut-être servi en entrée ou en plat principal)	38€
Filet de thon rouge façon Rossini, fenouil braisé, jus corsé au citron	36€

Les viandes

Veau en trois façons, la côte rôtie, le jarret confit, le ris doré au sautoir	35€
Paleron de bœuf cuit longuement, comme un Bourguignon et légumes du moment	26€
Pigeonneau de Monsieur Bernard rôti aux morilles	38€
Ris de veau de cœur rôti au sautoir et langoustines, jus de carapaces	38€

Nos viandes sont d'origine française ou européenne



1, rue de Mazeray 21190 Meursault, France – Tel : +33 (0)3 80 20 40 82 – mail : contact@aufilduclos.com
www.aufilduclos.com

Les fromages

Mousse tiède d'époisses au pain d'épices et sa tartine	12€
Fromages frais et affinés	12€
Faisselle à la crème	8€

Les desserts

Fraises au vin rouge, mousse yaourt et son sorbet	12€
Choux craquelin, sorbet cassis, pomme verte, chantilly à l'anis de Flavigny	12€
Gâteau moelleux au chocolat servi tiède et sa glace vanille Bourbon	12€
Tartelette aux pralines roses, framboises fraîches et son sorbet	12€



1, rue de Mazeray 21190 Meursault, France – Tel : +33 (0)3 80 20 40 82 – mail : contact@aufilduclos.com
www.aufilduclos.com

Menu de saison

Menu servi uniquement les midis

Entrée, Plat 28 €

Entrée, Plat, fromage ou dessert 33 €

Velouté glacé de courgettes, crème légère de haddock et harenga



Dos de lieu noir cuit meunière, écrasé de pommes de terre, tomate comme une sauce vierge



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

Ou

Comptée de rhubarbe, panna cotta, marmelade de fraises

Menu jeune convive – 18 €

(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.com
www.aufilduclos.com