

AUX VENDANGES DE BOURGOGNE

HÔTEL - RESTAURANT

Notre Carte « Fait Maison »

Entrées

<i>Feuilleté d'Asperges Sauce Mousseline</i>	<i>12,50 E</i>
<i>Pressée de Boeuf en Gelée, Rosace de Foie Gras</i>	<i>13,50 E</i>
<i>Oeufs En Meurette Chips de Lard</i>	<i>12,50 E</i>
<i>Gougère d'Escargots en Crème D'Ail</i>	<i>13,50 E</i>
<i>« L'escargot Brionnais Briant »</i>	
<i>Les 6 escargots en Persillade de « Briant »</i>	<i>10,50 E</i>

Poissons

<i>Filet de Sandre Cuit Sur Peau au Chaource, Emulsionné au Crémant</i>	<i>15,50 E</i>
<i>Dos de Cabillaud Juste Salé au Guérande, Jus d'Agrumes</i>	<i>15,50 E</i>

Viandes

<i>Entrecôte Charolaise Sauce Morilles</i>	<i>23,50 E</i>
<i>Mousseline de Volaille Fermière Déglacée au Vin Jaune</i>	<i>17,50 E</i>

Fromages

<i>Assiette Des Affinés de Bourgogne</i>	<i>6,50 E</i>
<i>Fromage Blanc Fermier</i>	<i>5,50 E</i>

AUX VENDANGES DE BOURGOGNE

HÔTEL - RESTAURANT

Desserts

<i>Craquelin de Choux au Pralin</i>	<i>7,50 E</i>
<i>Crème Brulée à la Vanille de Madagascar</i>	<i>7,00 E</i>
<i>Fine Tarte aux Pommes, Glace Vanille</i>	<i>6,80 E</i>
<i>Sablé Crème Mousseline aux Fruits Rouges</i>	<i>7,00 E</i>

Glaces et Sorbets

Glaces : Menthe Chocolat, Pistache, Chocolat, Café, Caramel Beurre Salé, Vanille

Sorbets : Mangue, Cassis, Cerise, Poire

<i>Coupe (3 Boules)</i>	<i>6,50 E</i>
<i>Coupe (2 Boules)</i>	<i>5,00 E</i>