

# AUX VENDANGES DE BOURGOGNE

## HÔTEL - RESTAURANT

### *Notre Carte « Fait Maison »*

*Nous travaillons des Produits Frais, un plat peut nous manquer !*

#### *Entrées*

<i>Vol au Vent d'Automne, Champignons, Sot l'Ylaïsse</i>	<i>12,50 E</i>
<i>Gougère d'Escargots en Crème D'Ail « Ferme de Briant »</i>	<i>13,50 E</i>
<i>Les 6 escargots en Persillade « Ferme de Briant »</i>	<i>10,80 E</i>
<i>Mousseline de Saumon, Velouté d'Ecrevisses</i>	<i>13,00 E</i>
<i>Terrine du Moment, Pain de Campagne Grillé, Compotée d'Oignons</i>	<i>11,50 E</i>

#### *Poissons*

<i>Filet de Truite Emulsion au Vin Jaune</i>	<i>14,80 E</i>
<i>Lotte de nos Côtes, Fumet au Safran</i>	<i>19,50 E</i>

#### *Viandes*

<i>Epaule d'Agneau « Terroir » confit 5 heures, Jus au Romarin</i>	<i>18,50 E</i>
<i>Entrecôte Charolaise Crème de Morilles (220 gr)</i>	<i>25,50 E</i>
<i>Filet de Canette Rôti, Griottes de Fougerolles, Jus au Porto</i>	<i>16,50 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*

***Poire Belle Dijonnaise*** 7,50 €

*Poire Pochée, Crème Patissière, Crumble*

***Bouchon Charolais*** 6,80 €

*Meringue, Glace Vanille, Chocolat Chaud*

***Fondant au Chocolat*** 7,50 €

*(Crèmeux Noix de Coco, Glace Chocolat)*

***Fine Tarte aux Fruits de Saison*** 7,50 €

*Feulleté crème d'amande*

### *Coupes Alcoolisées :*

***Colonel*** (Sorbet Citron, Vodka) 8,50 €

***Bourguignonne*** (Sorbet Cassis, Crème de cassis, Marc de bourgogne) 8,50 €

***After Eight*** (Glace Menthe Chocolat, Get) 8,50 €

### *Glaces et Sorbets :*

*Menthe Chocolat, Cassis, Cerise, Poire, Vanille, Chocolat.*

***Coupe (3 boules)*** 6,50 €

***Coupe (2 Boules)*** 5,00 €

# AUX VENDANGES DE BOURGOGNE

## HÔTEL - RESTAURANT

### *Menu*

**26,50 Euros** (Entrée, Plat, Dessert)

**29,50 Euros** (Entrée, Plat, Fromages, Dessert)

*Mise en Bouche*

\*\*\*

*Vol au Vent d'automne*

*Champignons, Sot l'ylaise*

*Ou*

*Terrine du Moment, Pain de Campagne Grillé, Compotée D'oignons Rouges*

\*\*\*

*Filet de Truite Emulsion au Vin Jaune*

*Champignons, Riz Basmati*

*Ou*

*Filet de Canette Rôti, Griottes de Fougerolles, Jus au Porto*

*Galette Parmentière, Légume Oublié Poelé*

\*\*\*

*Assiette Des Affinés de Bourgogne*

\*\*\*

*Carte de Desserts et Sorbets*

*(A choisir en Début de Repas)*

# AUX VENDANGES DE BOURGOGNE

## HÔTEL - RESTAURANT

### *Menu Terroir « Logis »*

*28 Euros (Entrée, Plat, Dessert)*

*31 Euros (Entrée, Plat, Fromages, Dessert)*

*Mise en Bouche*

*\*\*\**

*Gougère d'Escargots en Crème D'Ail*

*ou*

*Mousseline de Saumon, Velouté d'Ecrevisses*

*\*\*\**

*Epaule d'Agneau « Terroir » confit 5 heures, Jus au Romarin*

*Quenelle Vitelotte, Courge Poelée*

*ou*

*Lotte de nos côtes, Fumet Emulsionné au Safran*

*Tagliatelles de Légumes*

*\*\*\**

*Assiette Des Affinés de Bourgogne*

*\*\*\**

*Carte de Desserts et Sorbets*

*(A choisir en Début de Repas)*

# AUX VENDANGES DE BOURGOGNE

---

## HÔTEL - RESTAURANT

### *Menu*

**29 Euros** (Entrée, Plat **ou** Plat, Dessert)

**33 Euros** (Entrée, Plat, Dessert)

#### *Mise en Bouche*

\*\*\*

*Les Six Escargots en Persillade*

*« Ferme de Briant »*

\*\*\*

*Entrecôte Charolaise (220 gr)*

*Crème de Morilles*

\*\*\*

*Carte de Desserts et Sorbets*

*(A choisir en Début de Repas)*

# AUX VENDANGES DE BOURGOGNE

---

## HÔTEL - RESTAURANT

### *Menu Enfant*

*11,50 Euros*

*(- de 12 ans)*

*Une Entrée*

*Selon Préparation*

*\*\*\**

*La Petite Pièce du Boucher*

*ou*

*Le Petit Filet de Poisson*

*Sauce du Chef Garniture du Moment*

*\*\*\**

*Glace ou Sorbet*

*ou*

*Dessert*

*Petit Gastronomes*