



# Menu du Déjeuner



**Menu 3 plats 25,00 €**

Boissons non comprises

**Menu enfant -10 ans 13,00 €**  
entrée + plat + dessert

## Entrées

( seule 9,50 €)

Méli-mélo de magret de canard fumé tranché et tomates confites.

ou Terrine de porc et jambon persillé.

ou Jambon du Morvan affiné 9 mois.

ou Soupe de légumes, pain grillé.

pain à préciser



## Plats

( seul 13,00 €)

Cassiolette d'Andouillette Paysanne.

ou Tagliatelles fraîches, jambon du Morvan en lanières, jaune d'œuf, emmental.

ou Filet mignon de porc sauce crème au miel, gratin de Charlottes.

ou Cabillaud au court bouillon, beurre citronné, riz Basmati.



## Desserts

Crème aux œufs au caramel.

ou Tarte aux myrtilles sauvages (servie tiède).

ou Mousse au chocolat , éclats de fèves de cacao.

ou Coupe de glace 2 boules au choix, chantilly à préciser.



Pensez à commander votre dessert lors de la prise de commande.

## Vous souhaitez manger du fromage :

- Assiette de 3 fromages Bourguignons

6,80 €

- Fromage Blanc de Campagne à la Crème Fraîche.

5,80 €

\* à la Ciboulette \* au Coulis de Fruits rouges \* au Miel \* au Sucre \*



Il n'est pas possible d'échanger les plats entre les menus, merci de votre compréhension.

\* cette formule 3 plats est aussi utilisée pour la 1/2 pension des résidents de l'hôtel, mais n'est pas réservée à ceux-ci..



Chef de cuisine :  
Frédéric GOMEZ