








La Carte





nos entrées



Salade tiède d'escargots		12,50 €	
9 Escargots chauffés à l'huile de noix, cerneaux de noix, tomates confites et fines herbes, nappé de vinaigre doux à l'échalote ciselée...			
Poêlon d'escargots	x 6	7,60 €	
au beurre maison, noisettes, cognac, échalotes et ciboulette.	x 12	13,40 €	
Jambon du Morvan affiné 9 mois		9,50 €	
Potage de légumes du jour mixés et ses croutons.	à préciser	9,50 €	
Fromage de chèvre frais au miel et pignons de pin.		10,50 €	
servi chaud et salade verte assaisonnée, tomate confite.			
Assiette de charcuterie Bourguignonne.		17,00 €	
Jambon cru du Morvan (affiné 9 mois), Rosette de Bourgogne,			
Terrine de porc maison, jambon persillé de Bourgogne et crapiaud au lard.	à préciser		

nos plats

Les cassolettes

Cassolette d'Andouillette Paysanne.	14,00 €	
Sur un lit de pommes de terre, de l'andouillette paysanne, échalotes et vin Aligoté, de la crème fraîche à la moutarde à l'ancienne, le tout gratiné.		
Cassolette d'endive à l'Epoisses.	14,00 €	
Sur un lit de pommes de terre, oignon, lardons, noix, des endives cuites, fromage râpé, du vin blanc Aligoté, de l'Epoisses Berthaut, le tout arrosé de crème et au four...		
Cassolette Morvandelle.	14,00 €	
Sur un lit de pommes de terre, le jambon du Morvan y est déposé, fromage râpé, vin Aligoté et crème fraîche, le tout gratiné.		
Cassolette de saumon au fromage de chèvre,	14,00 €	
Sur un lit de pommes de terre, du saumon fumé, du fromage de chèvre des herbes douces, le tout gratiné.		





nos plats



Pavé de saumon cuisson basse température. (Atlantique) 18,00 €
Un filet d'huile d'olive bio citronnée, riz basmati.



Suprême de poulet fermier. (Pays de la Loire) 17,50 €
Rissolé aux épices, pommes chips maison et Salade.



Salade végétarienne. (suivant le marché) 16,50 €
Salades mélangées, tomate, œuf, carotte, échalote, betterave, navet, etc..



Les viandes rouges

Pavé de rumsteak (race Normande) 18,00 €
avec gratin de pommes de terre et salade Adulte 180/200g
Enfant -10ans 130/150g 14,00 €



Cuissons: Bleue, saignant, à-point uniquement, pas de bien cuit ou très cuit qui dénature la viande.

Carpaccio de bœuf tranché maison, 180g 17,00 €
macéré au citron, huile olive Bio au basilic, herbes et copeaux de parmesan, Gratin de Charlotte.



Tartare de bœuf "préparé", 180g 18,50 €
jaune d'œuf, huile d'olive BIO, échalotes et ciboulette hachées, câpres, sel, poivre.
salade et pommes de terre rissolées.



Les légumes

Gratin de pommes de terre à la crème. 5,20 €
Salade mélangée aux noix 4,50 €
Riz basmati au beurre 4,50 €
Pommes de terre rissolées 4,50 €



Fromages

Fromage Blanc de Campagne à la Crème Fraîche. 5,80 €
* à la Ciboulette * au Coulis de Fruits rouges * au Miel * au Sucre *



Assiette de 3 fromages bourguignons. 6,80 €
Epoisses, Brillât Savarin, Régâl de Bourgogne.



Pain sans gluten par personne 3,00 €



Bœuf, volaille, porc : né, élevé, abattu en France

Bœuf: race Normande : Des pâtures généreuses pour un persillé incomparable.

Restaurant - Hôtel**
Salon de thé







Chef de cuisine :
Frédéric GOMEZ



nos desserts



Tarte aux myrtilles sauvages , chantilly.	(servie tiède)	6,20 €	
Baba au rhum , à la chantilly.		6,80 €	
Crème aux œufs au caramel à l'ancienne.		5,80 €	
Chaud froid de fruits rouges , glace, amandes effilées.		6,80 €	
Compotée de pomme & rhubarbe au crumble amande.		6,00 €	
Mousse au chocolat , éclats de fèves de cacao.		6,00 €	
Gâteau au chocolat noir , glace chocolat noir, chantilly (servi tiède)		6,50 €	
Café expresso ou déca , thé ou tisane, Gourmand. accompagné de douceur chocolatée maison.		5,50 €	
~ ~ ~ ~ ~			
Café expresso ou déca , thé ou tisane très Gourmand. 100 g de chocolat maison.		8,00 €	
	supplément 3 € dans la formule Déversoir.		

Les glaces artisanales



Chantilly à préciser,
sans supplément, sans remplacement.
autres demandes avec supplément.

GLACE

- Amande, à la pâte d'amande de Provence.
- Café, au café 100% arabica.
- Caramel beurre salé, beurre et sel de Guerande.
- Chocolat noir au cacao Valrhôna
- Marron à l'ancienne, à la pâte et aux éclats de marron.
- Menthe chocolat, menthe forte et copeaux de chocolat.
- Miel, de montagne.
- Pistache, à la pâte et aux éclats de pistache de Sicile.
- Smarties, aux bonbons Smarties.
- Vanille, à la vanille Bourbon et beurre d'Échiné.
- Verveine, du Velay.

- 1 boule de glace 3,50 €
- 2 boules de glace 5,50 €
- 3 boules de glace 6,50 €
- 4 boules de glace 7,50 €



SORBET

- Cassis noir, cassis noir de Bourgogne.
- Citron vert, jus et pulpe de citron vert.
- Fraise, douceur de fruit.
- Mangue Alphonso.



Chef de cuisine :
Frédéric GOMEZ