



Menu du Déversoir



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 €)

Cassolette 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.



Chef de cuisine :
Frédéric GOMEZ



* 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..