

M E N U

Soir et week end



LA CARTE

LES ENTREES

Planchette de charcuterie	12,50 €
6 /12 escargots de Bourgogne	12,00 € / 19,00 €
Duo d'œufs pochés, Époisses et meurette	13,50 €
Cîteaux pané, jambon cru du Morvan, compotée d'oignons au cassis	13,50 €
Terrine de foie gras au Gewurztraminer, chutney d'oignons, toast brioché	18,00 €
Feuilleté de ris de veau aux morilles	18,50 €

LES PLATS FROIDS

Tartare de bœuf charolais préparé par nos soins, frites et salade	18,50 €
Ardoise de la Colombière <i>(Terrine maison, jambon persillé, œuf meurette, Cîteaux pané)</i>	19,50 €

LES PLATS CHAUDS

Risotto de légumes façon thaï	15,00 €
Burger au Brillat Savarin, lard grillé, frites fraîches	18,00 €
Trio d'œufs (meurette ou Epoisses) frites ou salade	19,00 €
Pièce du boucher, sauce Epoisses ou bourguignonne ou <i>(supplément 4 €)</i> sauce morilles	22,00 €
Onglet de bison en brochette, sauce Béarnaise	24,50 €
Ris de veau aux morilles	28,00 €
Tournedos de saumon, épinards, ail des ours et crème de moutarde aux agrumes	22,00 €
Risotto de Saint Jacques, beurre blanc safrané	25,50 €

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Fromage blanc de campagne	6,50 €
Assiette de fromages régionaux	9,50 €
Moelleux au chocolat	8,50 €
Omelette norvégienne, cassis et pain d'épices	8,50 €
Douceur mangue-passion, croquant chocolat blanc	9,50 €
Crème brûlée au Marc de Bourgogne, ganache onctueuse	9,50 €
Soufflé glacé au chocolat et Mandarine impériale	10,00 €
Café gourmand	11,50 €

Pour les petits gastronomes : menu à 14,50 €

Boisson au sirop

Mini burger maison, frites ou légumes, salade ou
Blancs de volaille panés maison, frites ou légumes, salade

Moelleux au chocolat ou glace

LES MENUS

LE TERROIR

32,00 €

mes
sélections
du
terroir

LES ENTRÉES

Cîteaux pané, jambon cru du Morvan, compotée d'oignons au cassis
ou
Duo d'œufs pochés (Meurette et Epoisses)

LES VIANDES & POISSONS

Tournedos de saumon, épinards, ail des ours et crème de moutarde aux agrumes
ou
Joue de bœuf au Pinot cuisson lente, purée à l'huile de truffes

LES DESSERTS

Crème brûlée au Marc de Bourgogne, ganache onctueuse
Ou
Omelette norvégienne, cassis et pain d'épices

LA COLOMBIÈRE

42,00 €

LES ENTREES

Terrine de foie gras au Gewurztraminer, chutney d'oignons, toast brioché
ou
Feuilleté de ris de veau aux morilles

LES VIANDES & POISSONS

Risotto de Saint Jacques, beurre blanc safrané
ou
Filet de taureau charolais, beurre truffé

LES DESSERTS

Soufflé glacé au chocolat et Mandarine impériale
ou
Douceur mangue-passion, croquant chocolat blanc

Tous nos prix sont avec TVA 10% et service compris.

Tous nos plats sont « faits maison », c'est-à-dire élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes ;
Pour des informations complémentaires veuillez consulter notre équipe.

Offre client individuel
à l'hôtel
Du lundi au jeudi,
sur menu Terroir :
2 plats : 26,50 €
3 plats : 32,00 €

