

M E N U

Soirs

Week end et Jours feriés



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

34,00 €

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
Brochette de magret de canard français, sauce framboise

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 : 34,00 €

