

M E N U

Soirs, week-end et jours fériés



Le restaurant vous accueille

du lundi au samedi de 12h00 à 14h30 et de 19h30 à 21h00

Le dimanche de 12h00 à 14h30



LA CARTE

LES ENTREES

Tarte aux poireaux et volaille	11,00 €
6 /12 escargots de Bourgogne	12,00 € / 19,00 €
Tomate mozzarella et pesto	12,00 €
Jambon persillé à la moutarde au cassis	13,00 €
Rillettes de saumon et thon à l'aneth	14,00 €

LES PLATS FROIDS

Tartare de bœuf charolais, crème au chorizo, frites et salade	19,50 €
---	---------

LES PLATS CHAUDS

Légumes méditerranéens, riz noir	15,00 €
Burger à l'Epoisses, compotée d'oignons, lard grillé, frites fraîches	18,00 €
Trio d'œufs (meurette ou Epoisses) frites ou salade	19,00 €
Pièce du boucher ¹ , sauce Epoisses ou bourguignonne ou sauce morilles (supplément 4,00 €)	22,00 €
Ris de veau ² , gratin au Brillat Savarin, sauce morilles	28,00 €
Médailillon de lotte au lard, riz noir et julienne de poireaux, sauce au vin jaune	25,00 €

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Fromage blanc de campagne	6,50 €
Assiette de fromages régionaux	9,50 €
Mousse à la fraise et au brownie	8,50 €
Tarte à la framboise	8,50 €
Moelleux chocolat blanc, cœur au caramel	8,50 €
Crumble poire-pomme	8,50 €
Café gourmand	11,50 €

1- origine France

2-origine Union Européenne

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.

LES MENUS

LE TERROIR

34,00 €

mes
sélections
du terroir

LES ENTRÉES

Duo d'œufs meurette et Epoisses, mouillettes de pain d'épices et gelée de cassis
ou
Rouleau de Soumaintrain aux poires en coque de noix, salade et échine fumée

LES VIANDES & POISSONS

Magret de canard ¹ au miel et cassis, gratin au Brillat Savarin
ou
Filet de sandre au Crémant de Bourgogne, légumes méditerranéens

LES DESSERTS

Succès au cassis et chocolat
ou
Crème brûlée au Macvin

**Offre client individuel
à l'hôtel**

Du lundi au jeudi,
sur menu Terroir :

2 plats : 26,50 €

3 plats : 34,00 €

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

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

LES BLANCS

PETIT CHABLIS, domaine Brocard - 2022	7,00 €
HAUTES COTES DE NUITS, domaine Bonnardot – 2023	7,00 €
VIRE CLÉSSÉ « le Virolys », caves de Viré - 2023	8,00 €
SAINT VERAN, domaine Guerrin—2023	9,00 €
MONTAGNY 1 ^{er} Cru, domaine la renarde – 2022	11,00 €
ARBOIS Savagnin ouillé, domaine Rollet - 2022	7,00 €
VIOGNIER , domaine Latour - 2022	7,00 €
QUINCY , domaine Laporte –2022 Bio	9,00 €

LES ROUGES

HAUTES COTES DE NUITS, domaine Bonnardot - 2023	7,00 €
GIVRY, domaine la Renarde – 2022	8,00 €
SAVIGNY LES BEAUNE, domaine Dubois - 2021	10,00 €
LADOIX vieilles vignes, domaine Cachat – Ocquidant – 2022	12,00 €
NUITS St GEORGES, domaine Dubois - 2021	14,00 €
ARBOIS Poulsard , domaine La pinte—2023	7,00 €
COTE DU RHONE , château de Montredon – 2022	7,00 €
PIC St LOUP, domaine les 3 châteaux - 2022	8,00 €
BROUILLY, domaine château Pierreux - 2022	8,00 €

LES ROSÉS ET MOELLEUX

MUSCAT DE RIVESALTES, le mas Amiel	6,00 €
CÔTES DE PROVENCE, caves de St Tropez	6,00 €
BANDOL, La Bastide blanche – 2021 Bio	8,00 €

QUELQUES PARTENAIRES RÉGIONAUX

Maison Paillard - Labergement Sté Marie 25160 Doubs

Nos charcuteries

Maison Chazal - Rochefort sur Néron 39100 Jura

Nos viandes de bœuf et veau

Petites Louissette - Fenay 21600 Côte d'Or

Nos volailles.

Boucherie Puigrenier - Montluçon 03100 Allier

Notre viandes Charolaises et de Taureau.

Les Abattoires des Crets - Bourg en Bresse 01100 Ain

Nos viandes porcines

La Sansfonnaises - Domois- 21600 Côte d'Or

Nos Pommes de terre

Fromagerie Delin - Gilly les Citeaux 21640 Côte d'Or

Fromagerie l'Alpage - Parcey 39100 Doubs

Nos Fromages

La Boulagerie de l'Ovalie Maison Roger - Longvic 21600 Côte d'Or

Nos Pains et viennoiseries

La Cave du Goût du Vin - Longvic 21600 Côte d'Or

Nos vins

Blanchisserie Belle Hortense - Dijon 21000 Côte d'Or

Nos nappes et serviettes