

MENU DES P'TIOTS 10.50€

Repas servi avec un sirop à l'eau



ENTRÉE

Assiette de rosette

Jusqu'à
12 ans



PLAT

Steak frites, Escalope de volaille à la crème
ou Poisson du moment



DESSERT

2 boules de glaces

Nos Partenaires Locaux

- Ferme du "REBOUT" à Saint-Léger-sous-Beuvray, pour les fromages de vache et de Chèvre,
- Fromagerie "Maxime PRETOT" (du marché), pour les fromages affinés,
- "L'Escargot Morvandiau", Martine BELIN à Barnay, pour les Escargots, qui aussi suit notre propre production ;)
- Boulangeries "L'AUTUNALE" et "BENZAABAR" pour le pain,
- "RIBAS" à Autun pour les Légumes et les fruits,
- "Comptoir des Viandes" au Creusot pour nos viandes.
- La biscuiterie "GROBOST" à Saint-Péreuse, pour les biscuits à la cuillère des Tiramisu,
- et bien d'autres

Prix nets et services compris - Boisson non comprise



Le titre Maître Restaurateur est la seule reconnaissance officielle de l'État pour la Restauration. Il valorise notre engagement pour une cuisine authentique de qualité



Nos Formules



Gougère Burger - 19.50€

Viande Charolaise ± 140gr, Frites fraîches, Salade
Fromage blanc ou Dessert du jour



Tartare - 19.50€

Coupé au couteau et préparé par le Chef
Viande Charolaise ± 140gr, Frites fraîches, Salade
Fromage blanc ou Dessert du jour

Entrecôte - 24.00€

Viande Charolaise ± 300gr, Frites fraîches, Salade
Fromage blanc ou Dessert du jour



Salade - 14.80€

Salade Bourguignonne :

Salade, escargots roulés au beurre, dès de tomate, noix, pomme et ses croûtons.

Salade Morvandelle :

Salade, charcuterie, pommes de terres, œuf, tomate

Carte BISTROT qui change chaque

Plat – Dessert	14.00€
Formules les midis du Lundi au Vendredi (supplément de 2€ au dîner)	
Entrée - Plat - Dessert	15.50€

ENTRÉES - 7.50€

Terrine de Porc à la pistache
Tarte thon tomates
Velouté de betteraves

PLATS - 11.00€

Noix de joue de porc confite
Escalope milanaise
Retour de pêche

DESSERTS - 5.50€

Fromage blanc à la crème
Salade de fruits
Dessert du jour

LES COCOTTES DU MOMENT et dessert du jour

Tête de Veau Garnie - sauce gribiche	19.50€
Coq au vin	17.50€

* les incontournables de la Maison

Viande bovine origine France et accessoirement CEE,
Viande ovine origine France et aussi accessoirement de CEE ou NZ.

Carte TERROIR

Plat - Dessert	21.50€
Formules	
Entrée - Plat - Fromage ou Dessert	27.50€

ENTRÉES - 11.50€

Œufs en meurette et ses toasts à l'ail
La douzaine d'escargots « Maison » en persillade *
Ils sont élevés dans notre jardin derrière l'hôtel en partenariat avec la Productrice Martine BELIN
Les huit Cuisses de Grenouilles en persillade
Planche de charcuterie, jambon sec, rosette et persillé Maison

PLATS - 17.50€

Pavé de Sandre, vin rouge, échalotes et ses petits légumes
Quenelle de brochet aux écrevisses, riz
Bavette d'ailou Angus à l'échalote et ses frites fraîches
Souris d'agneau au thym et ses légumes

Assiette de trois fromages **5.50€**

DESSERTS - 6.50€

Crème brûlée
Ile flottante
Tiramisu *
Dame blanche sauce chocolat

