

Entrées

Œufs parfaits – Légumes juste cuits – Sauce Romesco	☺	14,00 €
Escargots de Bourgogne en Coquille		
<i>Par 6</i>		10,50 €
<i>Par 12</i>		18,50 €
Velouté tiède et spaghetti de courgettes <i>Pignons Torréfiés – Herbes fraîches.</i>	☺	11,00 €
Tomates d'antan & sorbet basilic <i>Espuma Mozzarella.</i>	☺	15,00 €
Melon rôti aux épices douces chiffonnade de Jambon sec <i>Et mousse de jambon.</i>	☺	14,00 €

Plats

Entrecôte grill (300gr) Viande Charolaise Côte d'or <i>Pommes de terres rissolées à l'ail & Béarnaise maison.</i>	☺	34,00 €
Ballotine de Volaille prince de Bourgogne <i>Aubergines et tomates grillées – Pomme grenaille et Jus Romarin.</i>	☺	25,00 €
Truite Bio * <i>Risotto façon Prima Vera.</i>	☺	22,00 €
Ceviche Daurade Royale <i>Salade de Fenouil – Piquillos – Marinade citronnée.</i>	☺	23,00 €
Côte de Veau VBF <i>Tian de légumes – Pomme paille – Sauce 2 poivres.</i>	☺	35,00 €

* Ferme Aquacole de Crisenon - Lieu-dit Crisenon - 89460 PREGILBERT - www.fermeaquacoledecrisenon.fr

Fromages

L'assiette Autour de Semur	13,00 €
<i>Environs 120 grs – Variation de 4 Fromages sélectionnés</i>	
L'Époisses AOP Perrière ** de chez Berthaut	8,00 €
<i>La Portion d'environ 60 grs</i>	

** Elu meilleur Fromage du Monde le 12 Septembre 2023 au 6^{ème} Mondial de Fromage et des Produits Laitiers à Tours.

Desserts



Tartare de fruits de saison à la Pistache – Sorbet mascarpone.	8,00 €
Abricots confits à la marjolaine – Tuile d'amandes – Glace vanille maison	8,00 €
Ile flottante revisitée – Praline rose.	8,00 €
Crème brûlée douce aux Noix de Pécan.	8,00 €
Palette de sorbets 3 parfums.	8,00 €

Pour un bon équilibre du service, la prise de commande des desserts se fera en début de service

MENU RÉGIONAL

Le Bourguignon

32 €

Traditionnels Œufs en Meurette

Ou

6 Escargots de Bourgogne en Coquille

Filet de Truite Bio
Risotto prima Vera

Ou

Traditionnel Bœuf Bourguignon

Le Duo de Fromages (*suppl. 6,00 €*)

Crème Brûlée noix de Pécan

Ou

Tartare de fruits de saison –
Pistache – Sorbet mascarpone.

MENU DU

Marché

Lundi au vendredi

midi

Entrée – Plat – Dessert

28 €

Entrée – Plat
Ou Plat - Dessert

24 €

Plat – Café

19 €



MENU

Enfant

12 €

Poisson Frais du Moment
Ou Tender de Poulet

Frites Maison
Ou Légumes du Moment

Pot de Crème au Chocolat
Ou Salade de Fruits Frais
Ou Glace

Eau Minérale *Ou* Sirop à l'Eau
Ou Jus de Fruit *Ou* Soda

*Prix exprimés TTC dont TVA à 10% – Service Compris
– Viandes d'Origine Française. Tous nos plats
sont « Fait Maison ». Un plat « Fait Maison » est
élaboré sur place à partir de produits bruts.*

Boissons chaudes

Expresso	2,50 €
Double Expresso	4,00 €
Cappuccino	5,20 €
Thés (Maison Folliet) :	4,50 €
<i>Demandez notre Carte</i>	
Infusions (Maison Folliet) :	4,50 €
<i>Demandez notre Carte</i>	



*Liste des allergènes entrant dans la composition
de nos plats disponible sur demande.*

HOSTELLERIE D'AUSSOIS



HÔTEL * RESTAURANT**
SEMUR-EN-AUXOIS - BOURGOGNE

Route de Saulieu, 21140 Semur-en-Auxois
GPS : Latitude : 47,491523 N - Longitude : 04,321003 E

Tél. : +33 (0)3 80 97 28 28 - Mail : info@hostellerie.fr

