LE MENU

Entrées

Traditionnels Oeufs en **Meurette**	13,00 €
Escargots de Bourgogne en Coquille	
Par 6	10,50 €
Par 12	18,50 €
Velouté de **Potiron**, Tuile de **Parmesan**	11,00 €
Tarte Fine de **Champignons et Haddock** Fumé	10,00 €
Salade **d'Hiver** *Mélange de Salades, Endives, Gésiers Confits, Magret Fumé, Croûtons & Oeuf Poché*	15,00 €
Terrine de **Foie Gras** de Canard, **Chutney** d'Hiver et **Brioche** Toasté	18,50 €

Plats

Coeur de **Rumsteck** (env. 180g), Jus aux **Epices Douces** *Gratin Comtois*	24,00 €
Suprême de Volaille *"Prince de Bourgogne"* *Céleri Rave à la Moutarde à l'Ancienne*	23,00 €
Carré de Porc de Côte d'Or, Jus Réduit *Carottes Glacées au Miel du Morvan*	19,00 €
Filet de Truite** Poêlée **au Beurre de Badiane** *Embeurée de Poireaux au Curry*	21,00 €
Carré d'Agneau de Lait en **Croûte d'Herbes**, Jus au Thym *Pommes de Terre Rissolées* *Supplément 6 € pour la demi-pension*	28,00 €
Filet de **Daurade,** Jus de Veau *Riz Croustillant au Comté*	22,00 €

Fromages

L'Assiette Autour **de Semur** *environs 120 grs – variation de 4 fromages sélectionnés*	13,50 €
L'Epoisses AOP Perrière *** de chez **Berthaut** *La portion d'environ 60 grs*	8,00 €

*** Élu meilleur Fromage du Monde le 12 Septembre 2023 au 6 ème Mondial du Fromage et des Produits Laitiers à Tours

Desserts

Café ou Thé **Gourmand**	9,00 €
Carpaccio d'Ananas Rôti à la Vanille & son sorbet	8,00 €
Crème Brûlée **à l'Anis de Flavigny**	8,00 €
Sablé Breton au Lemon Curd	8,00 €
Mi-Cuit au Chocolat **sur Crème Anglaise**	8,00 €
Palette de **Sorbets** du Moment	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 Oeufs en Meurette
ou
6 Escargots de Bourgogne en Coquille

Filet de Truite Poêlée
au Beurre Badiane
ou
Traditionnel Boeuf Bourguignon

Le Duo de Fromages *(suppl. 6,00 €)*

Sablé Breton au Lemon Curd
ou
Crème Brûlée à l'Anis de Flavigny

MENU DU

Marché

Entrée - Plat - Dessert
28 €

Entrée - Plat
ou Plat - Dessert
24 €

Plat - Café Mignardises
19€

MENU

Enfant

12€

Poisson Frais
ou Tender de Poulet

Frites Maison
ou Légumes du Moment

Glace *ou* Crème Chocolat
ou Salade de Fruits Frais

Eau minérale *ou* sirop à l'eau
ou jus de fruit *ou* soda

Boissons chaudes

ET LEURS MIGNARDISES

Expresso & Mignardises	3,50 €
Double Expresso & Mignardises	4,80 €
Cappuccino & Mignardises	6,00 €
Thés (Maison Folliet) : *Demandez notre Carte*	4,90 €
Infusions (Maison Folliet) : *Demandez notre Carte*	4,90 €

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

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