


Entrées



Œuf Parfait, crème à l'Epoisses, Poitrine fumée	14,00 €
Escargots de Bourgogne en Coquille	
<i>Par 6</i>	11,00 €
<i>Par 12</i>	21,00 €
Salade de Sucrine, Vinaigrette au Porto	13,00 €
<i>Jambon, comté, noisette</i>	
Choux-Fleurs en Gaspacho, petits légumes de saison, Parmesan	12,00 €
<i>Crème Balsamique</i>	
Gambas cuites basse température, Velouté de Tomates	17,00 €
<i>Mozzarella Di Buffalo</i>	
Traditionnels Œufs en Meurette	13,00 €

Plats



Le Bœuf Charolais en Burger, Chaource et Guacamole	22,00 €
<i>Pommes Frites</i>	
Le Jambon Blanc Braisé à la Chablisienne	19,00 €
<i>Gratin de Pommes de Terre</i>	
La Truite Bio de Crisenon, Pulpe d'Oseille	24,00 €
<i>Légumes du moment</i>	
Le Magret de Canard rôti au Miel du Morvan	26,00 €
<i>Carottes fanes et Courgettes</i>	
Le Filet de Bœuf, Jus court à l'Irancy	32,00 €
<i>Gratin de Pommes de Terre</i>	

Fromages

L'assiette Autour de Semur	15,00 €
<i>Environs 120 grs - Variation de 4 Fromages sélectionnés</i>	
L'Epoisses AOP Perrière * de chez Berthaut	9,00 €
<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

Pavlova Citron, Confit de Framboises	9,00 €
Gratin de Fraises en Sabayon	9,00 €
Tartelette au Chocolat façon Forêt Noire	10,00 €
Crème Brulée à la Noix de Coco	10,00 €

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



Tous nos plats sont faits maison

MENU RÉGIONAL

Le Bourguignon

42 €

Traditionnels Œufs en Meurette

Ou

6 Escargots de Bourgogne en Coquille

Filet de Truite à l'Oseille

Ou

Traditionnel Bœuf Bourguignon

Le Duo de Fromages *(suppl. 8,00 €)*

Tartelette au Chocolat
façon Forêt Noire

Ou

Pavlova Citron, Confit de Framboises

MENU DU

Marché

Entrée – Plat – Dessert

30 €

Entrée – Plat

Ou Plat - Dessert

26 €

Plat – Café

20 €



MENU

Enfant

15 €

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 €

Demandez notre Carte

Infusions (Maison Folliet) : 4,50 €

Demandez notre Carte

*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

