

# LE ME NU



## Entrées



Traditionnels <b>Oeufs en Meurette</b>	12,90 €
<b>Escargots de Bourgogne</b> en Coquille	
Par 6	9,90 €
Par 12	17,20 €
Velouté de Concombres Glacé à la menthe	9,50 €
<b>Crevettes Sauvages, Tomates Confites</b> au Caviar d'Aubergines	16,50 €
Ravioles de chèvre et <b>Tomates Séchées</b> et son Coulis au Basilic	11,90 €
<b>Salade d'Antipastis</b> au Goût du Morvan	14,00 €
Truite BIO du Crisenon* Fumée, <b>Pain de Campagne Toasté</b>	15,50 €
<b>Terrine de Lapin</b> et son Rôle Farci aux Trompettes de la Mort	15,90 €

## Plats



<b>Filet de Bœuf</b> (env. 200g), Frites Maison	32,00 €
Crème d'Époisses ou <b>Sauce Morilles</b> <i>Suppl. 12 € pour la demi-pension</i>	
<b>Le Burger</b> à l'Époisses et son Bun à la Graine de Moutarde	18,00 €
Souris d'Agneau Confite au Thym, <b>Haricots Coco</b>	20,50 €
<b>Filet de Turbot</b> sauce Choron,	29,00 €
Risotto Crémeux de Camargue <b>aux Pleurotes</b>	
Traditionnel <b>Bœuf Bourguignon</b>	16,00 €
<b>Filets de Rouget</b> à l'huile Vierge, Courgettes au Thym	25,50 €
Ris de Veau aux Morilles, <b>Pomme Fondante</b> et Petits Pois	28,00 €

## Fromages

Assiette autour de l'Époisses	12,00 €
<b>Fromage Blanc</b> Salé ou Sucré	5,90 €



## Desserts

Café ou Thé Gourmand	9,00 €
Tiramisu aux Madeleines de la Biscuiterie du "Mistral"	9,00 €
Crème Brûlée à la Vanille Bourbon de Madagascar	8,00 €
Soupe de Fraises et Rhubarbe <b>Rafraîchie à la Menthe</b>	8,00 €
<b>Moelleux au Chocolat</b> , Sorbet de Fromage Blanc au Citron Vert	9,00 €
Tarte Fine aux pommes, <b>Sorbet Caramel au Beurre Salé</b>	7,00 €
<b>Trio de Sorbets</b> aux Parfums du Maraîcher "Fait Maison"	7,00 €

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 BIO\*, Beurre à l'Aligoté  
*ou*  
Traditionnel Boeuf Bourguignon
- 
- Le Duo de Fromages (*suppl. 6,00 €*)
- 
- Tiramisu aux Madeleines  
de la Biscuiterie du Mistral  
*ou*  
Poire au Vin Glacée de l'Hostellerie

### MENU DU

## Marché

Entrée - Plat - Dessert

26 €

Entrée - Plat  
*ou* Plat - Dessert

22 €

Plat - Café Mignardises

16€





MENU  
*Enfant*

12€

Poisson  
*ou* Steak haché

Frites Maison  
*ou* Légumes du Moment

Glace *ou* Brownies  
*ou* Salade de Fruits Frais

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

*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.*

*Boissons  
chaudes*

ET LEURS  
MIGNARDISES

Expresso 3,50 €  
& Mignardises

Double Espresso 4,80 €  
& Mignardises

Cappuccino 6,00 €  
& Mignardises

Thés (Maison Folliet) : 4,90 €  
*Demandez notre Carte*

Infusions (Maison Folliet) : 4,90 €  
*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](mailto:info@hostellerie.fr)

