

Hôtel du Morvan
Restaurant - Café



Offrez-vous du Terroir !

Menus
&
Carte

Prix nets en euros

Tout changement dans les menus entraînera un supplément

Menu de Saison

13,50 € (fromage **ou** dessert)

16,20 € (fromage **et** dessert)

Timbale de légumes d'été, sauce basilic

ou

Terrine de poulet, jambon de pays et légumes, sauce tartare



Sauté de porc aux olives

ou

Fricassée de lotte à la concassée de tomate



Assiette de fromages secs

ou/et

Tarte aux fruits



Menu du terroir bourguignon

24,50 €

Assiette de 6 escargots de Bourgogne à la persillade

ou

Jambon persillé maison

ou

Eventail de magret de canard fumé

(produits fermiers du Domaine du Petit Corfeuil - La Tagnière)



Manchons de canard à la moutarde à l'ancienne

ou

Sandre poêlé, sauce à la fondue d'échalotes au pinot noir

ou

Pièce de boeuf, sauce au Soumaintrain

(viande charolaise d'origine française)



Fromages secs ou Fromage blanc fermier du G.A.E.C du Rebout



Carte des desserts

Menu Gallo-romain

20,50 €

réalisé en collaboration avec Anne Flouest du Musée de Bibracte

Uniquement sur réservation

Chou macéré aux hélix (escargots)



Pot-au-feu à la bière et au miel



Fromage blanc fermier , miel et herbes aromatiques



Gâteau aux noix, crème à l'hydromel



Suggestion d'apéritif : bière pression à la prunelle

(2,30 € - 12,5 cl ou 3,50 € - 25 cl)

ou

Bière à l'épeautre  (33 cl) 4,50 €

(Domaine du Petit Corfeuil - La Tagnière)



Pour les Petits

(- 12 ans)

5,90 €

Jambon blanc

Ou

Assiette de crudités



Filet de poisson

Ou

Beignets de poulet



Glace



Les Assiettes

<i>Assiette de fromages</i>		7,10 €
	✎	
<i>Assiette de jambon cru</i>		7,50 €
	✎	
<i>Assiette de charcuterie</i> <i>(terrine, jambon cru, rosette)</i>		8,70 €
	✎	
<i>Quatr'heures morvandelles</i> <i>(jambon cru, omelette, fromage blanc, salade verte)</i>		10,50 €

La Carte

Les Entrées

<i>Salade verte</i>	4,20 €
<i>Timbale de légumes d'été, sauce basilic</i>	5,10 €
<i>Terrine de poulet, jambon de pays et légumes, sauce tartare</i>	5,10 €
<i>Jambon persillé maison</i>	5,65 €
<i>Tartare de saumon, sauce à l'aneth</i>	5,65 €
<i>Eventail de magrets de canard fumés</i>	6,45 €
<i>Assiette de 6 escargots de Bourgogne à la persillade</i>	6,50 €
<i>Assiette de 12 escargots de Bourgogne à la persillade</i>	12,00 €

Les Poissons

<i>Fricassée de lotte à la concassée de tomate</i>	11,30 €
<i>Sandre poêlé, sauce à la fondue d'échalotes au pinot noir</i>	12,25 €

Les Viandes

<i>Sauté de porc aux olives</i>	11,30 €
<i>Manchons de canard à la moutarde à l'ancienne</i>	12,25 €
<i>Pièce de boeuf, sauce au Soumaintrain (viande charolaise d'origine française)</i>	14,30 €

Les Fromages

<i>Fromage blanc fermier à la crème</i>  	3,50 €
<i>Assiette de 3 fromages</i>	3,50 €
<i>Plateau de fromages</i>	7,60 €/pers.

Les Desserts

<i>Coupe de glace (2 boules au choix)</i>	3,50 €
<i>Gâteau aux noix, crème à l'hydromel</i>	4,30 €
<i>Tarte aux fruits</i>	4,10 €
<i>Cornet d'abondance abricot et miel</i>	4,50 €
<i>Parfait glacé à la Mandarine Impériale</i>	4,60 €
<i>Aumônière de glace vanille, sauce au chocolat</i>	4,60 €
<i>Brownies</i>	4,10 €
<i>Crème brûlée</i>	4,60 €



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Le Bourg
71990 St Léger s/s Beuvray

Téléphone : 03 85 82 51 06
Télécopie : 03 85 82 45 07

Messagerie : contact@hoteldumorvan.com
Site web : www.hoteldumorvan.com