

## Les Entrées

HK Jambon sec du Morvan affiné 9 mois  
9 months matured dry-cured ham from Morvan

AKH Terrine maison et jambon persillé de Bourgogne  
Home-made terrine and Burgundy ham

AKH Salade méli-mélo de magret de canard, tomates confites  
Mixed salad with duck breast and tomato confit

AJC ou Nems au porc x2 - salade et sauce

AJC ou Nems au poulet x2 - salade et sauce

AJCM avec Rouleaux de printemps x2 - salade et sauce

## Les Plats

LKH Cassolette d'Andouillette, crème, moutarde à l'ancienne  
Andouillette casserole, cream, old fashioned mustard

LHF Cassolette d'endive aux lardons, noix, l'Epoisses Berthaud  
Endive casserole with bacon, walnuts and Berthaut Epoisses

AKHL Filet mignon de porc à la crème, Gratin pommes de terre à la crème  
Filet mignon of pork with cream sauce, Gratin of potatoes with cream sauce

P Pavé de cabillaud, riz, huile d'olive ciboulette échalotes  
Cod steak, rice

GOL Linguine jaune d'œuf, emmental, huile d'olive  
Linguine egg yolk, emmental cheese, olive oil

AH ou Porc sauce au caramel - riz vietnamien au choix

AH ou Poulet sauce citronnelle - riz vietnamien au choix

avec Riz blanc ou Riz légumes

## Les Desserts maison

L Panna cotta au coulis de fruits frais suivant saison (demander le parful)  
Panna cotta with a fresh fruit coulis (seasonal sélection) (please specify flavour)

GFLO Tarte aux myrtilles sauvages, amande, chantilly  
Wild blueberry, almond and whipped cream tart

OL Crème aux œufs au caramel de mon enfance  
Caramel egg cream from my childhood

LO Mousse au chocolat 70%, éclats de fèves de cacao  
Chocolate mousse 70%, cocoa bean slivers

**Menu Tourbière 33,00 €**

Entrée + Plat + Dessert

**Formules 2 plats**

Entrée et Plat 26,00 €

Plat et Dessert 21,00 €





## Hôtel \*\*\*

Chambres pour 2 personnes, lits jumeaux ou lits doubles, SDB douche  
Petit déjeuner 7,00€ / pers, 9 € clients extérieurs de 8h à 9h45  
1/2 pension possible  
Restaurant fermé le mercredi la journée et jeudi midi.  
Chambres non fumeur et sans télévision

Gratuit



## Restaurant

Cuisiniers : Frédéric Gomez, Hoa Gateau.

Tous les jours de 12h à 13h30 et 19h à 20h30  
Sauf mercredi toute la journée et jeudi midi.



## Bar / Salon de thé " Caffè Guzzi "

lundi - mardi - vendredi - samedi - dimanche      8h / 12h - 14h / 18h  
Mercredi - jeudi      8h - 11h30 ( jeudi 16h à 18h)



## Chocolats 100% pur beurre de cacao

Chocolatier : Frédéric Gomez

Fabrication maison de Barres Feuilletine, tablettes, bouchées lait & noir  
cuillères chocolat chaud, sapin du Morvan,,,

## Menu et carte

### Origine de nos viandes :

Porc né , élevé, abattu en France  
Bœuf né , élevé, abattu en France



### Pain au levain T65

Boulangerie "Grain de Folie"  
Coline & Alexandre Marmagne  
58230 Montsauche les Settons

### Fromage de chèvre

Chèvrerie du Palaizot  
Hélène Lebas  
58230 Goix

### Liste des allergènes

- A. Arachides et produits à base d'arachides
- C. Céréales contenant du gluten ex : blé, seigle, orge, avoine...
- F. Fruits à coque (ex: amandes, noisettes, noix, noix de cajou...)
- H. Anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité)
- J. Soja et produits à base de soja
- K. Moutarde et produits à base de moutarde
- L. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- M. Mollusques et produits à base de mollusques
- O. Œufs et produits à base d'œufs
- P. Poissons et produits à base de poissons
- Q. Céleri et produits à base de céleri
- R. Crustacés et produits à base de crustacés
- S. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- U. Lupin et produits à base de lupin



## Les Entrées

## La Carte

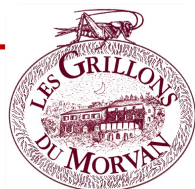


	Salade méli-mélo de magret de canard, tomates confites		12 €
AKH	Mixed salad with duck breast and tomato confit		
	Terrine maison et jambon persillé de Bourgogne		12 €
AKH	Home-made terrine and Burgundy ham		
	Escargots au beurre et noisettes, du Chef	x 6	8 €
LAFH	Escargots with butter and hazelnuts, from Chef	x 12	14 €
	Soupe de légumes du jour et ses croutons		12 €
AG	Vegetable soup of the day with croutons		
	Jambon sec du Morvan affiné 9 mois		12 €
HK	9 months matured dry-cured ham from Morvan		
	Salade et chèvre chaud au miel, pignons de pin		14 €
LAKHF	Warm goat cheese salad with honey and pine nuts		
	Assiette de charcuterie de Bourgogne et Morvan		18 €
AKH	Plate of cold cuts from Burgundy and Morvan		



## Les Cassolettes

	Cassolette d'Andouillette, crème, moutarde à l'ancienne		15 €
LKH	Andouillette casserole, cream, old fashioned mustard		
	Cassolette de saumon au fromage de chèvre		15 €
HLP	Salmon and goat cheese cassolette		
	Cassolette d'endive aux lardons, noix, l'Epoisses Berthaud		15 €
LHF	Endive casserole with bacon, walnuts and Berthaut Epoisses		
	Cassolette Morvandelle au jambon du Morvan		15 €
LH	Cassolette Morvandelle with Morvan ham		



## Le Poisson

	Pavé de cabillaud, riz		19 €
P	Cod steak, rice		

## Pâte

	Linguines fraîches jaune d'œuf, emmental, huile d'olive		15 €
GOL	Linguini egg yolk, emmental cheese, olive oil		

## Le Bœuf

MILIEU DE RUMSTECK RACE NORMANDE VBF



	Pavé de rumsteak, Gratin PDT à la crème, salade	200g	22 €
AKHL	Rump steak, potato and cream gratin	120g	15 €
	Enfant / Children		
	Carpaccio de bœuf tranché assaisonné, Gratin PDT à la crème		19 €
AKHL	Sliced beef carpaccio, seasoned Potato gratin with cream	180g	
	Tartare de bœuf haché assaisonné PDT rissolées	180g	20 €
AKH	Seasoned minced beef tartar with fried potatoes		

## Assiette Végétale

	Assiette composée de crudités en fonction du marché		15 €
	concombre, tomate, oignon rouge, poivron, carotte, radis, salade verte ....		
	Mixed plate of raw vegetables according to the market		
	cucumber, tomato, red onion, pepper, carrot, radish, green salad ....		

## Légumes

L	Gratin de pommes de terre.	Potato gratin.	7 €
FHM	Salade mélangée aux noix	Mixed salad with nuts	7 €
	Riz huile olive	Rice with olive oil	7 €
	Pommes de terre rissolées	Fried potatoes	7 €

## Fromages

	Fromage Blanc de Campagne à la Crème Fraîche		6 €
L	* à la Ciboulette * au Coulis de Fruits rouges * au Miel * au Sucre *		
	Assiette de fromages Bourguignons		7 €
L	Plate of Burgundian cheeses		

	<b>Les enfants (de 4 à 12 ans)</b>	<b>13 €</b>
OU	Steak haché de bœuf, Linguine emmental, Glace 1 boule Smarties	
	Pavé de Cabillaud, gratin pommes de terre, Glace 1 boule Smarties	

## Les Desserts maison



## La Carte



	Tarte aux myrtilles sauvages, amande, chantilly	7 €
GFLO	Wild blueberry, almond and whipped cream tart	
	Crème aux œufs au caramel de mon enfance	7 €
OL	Caramel egg cream from my childhood	
	Mousse au chocolat 70% , éclats de fèves de cacao	7 €
LO	Chocolate mousse 70%, cocoa bean slivers	
	Chaud froid de fruits rouges, glace, amandes effilées	8 €
OLJF	Hot and cold red fruit, ice cream, flaked almonds	
	Baba au rhum, à la chantilly	8 €
LOG	Rum Baba with whipped cream	
	Gâteau au chocolat noir, glace chocolat noir, chantilly	8 €
JGLO	Dark chocolate cake, dark chocolate ice cream, whipped cream	
	Café Gourmand, 50 g de chocolat maison	6 €
FJL	Café Gourmand, 50 g of home-made chocolate	














### Glaces & Sorbets

Ice cream & Sorbets

Chantilly à préciser, sans supplément, sans remplacement

Chantilly to be specified, no supplement, no replacement

LOGFH	Caramel beurre salé, beurre, sel de Guerande.		1 boule	4 €
	Chocolat noir au cacao Valrhona		2 boules	7 €
	Marron, à la pâte et aux éclats de marron.		3 boules	9 €
	Menthe chocolat, menthe, copeaux chocolat.		4 boules	10 €
	Vanille, vanille Bourbon et beurre d'Échiné.		5 boules	11 €
	Smarties, aux bonbons Smarties.		6 boules	12 €
GLACES	Café, au café 100% arabica.			
	Thym infusé,			
	Verveine, du Velay.			
SORBETS	Cassis noir, de Bourgogne.			
	Citron vert, jus et pulpe de citron			
	Fraise, douceur de fruit.	