

Carte de plats à emporter

Entrée

Assortiments de 7 mises en bouches 6.30/pers

Saucisse feuilletée, pruneau au lard, torsade au jambon cru, quiche, bouchée à l'escargot,

Verrine mousse jambon courgette, verrine tomate chèvre

Pâté croûte charcutier et ses condiments 2.80/pers

Terrine maison de canard aux pistaches 3.70/pers

Saucisson brioché maison 3.60/pers

Feuilleté au jambon ou forestière individuel 4.50/pers

Assortiment de 4 salades saison au choix 3.20/pers

Pomme de terre harengs, panaché de salade, tomates mozzarella, taboulé crevettes, lentilles lardons, riz au thon, macédoine œuf, museau condiments, pâtes jambon

Bouchée à la reine aux escargots de bourgogne 5.80/pers

Médaille de brochet, mayonnaise (minimum 12 pers.) 7.90/pers

Médaille de saumon bel vue, mayonnaise 6.30/pers

Saumon mariné aux fines herbes, saumon fumé, toasts 7.80/pers

Aspic au foie gras ou saumon, crevettes 6.50/pers

Foie gras maison au muscat de rivesaltes, portion 80 g 80 €/kg

Poisson chaud

Mousse de poissons, sauce au choix, petite garniture 4.30/pers

Pavé de saumon, sauce au choix, petite garniture 6.50/pers

Filet de lieu noir, sauce au choix, petite garniture 5.50/pers

Dos de cabillaud, sauce au choix, petite garniture 8.20/pers

Panaché de 4 poissons sauce au choix, petite garniture 8.50/pers

Moules du bouchot à la crème 500 grammes/personne 5.50/pers

Soupe de moules et poissons avec morceaux minimum un litre 9.50/ litre

Différentes sauces :

Crémant, fondue de poireau, safranée, deux citrons

Légume (légumes frais)

Riz aux petits légumes frais	3.00/pers
Gratin dauphinois ou gratin pomme de terre poireau	2.00/pers
Fagots haricots verts au lard	1.00/pièce
Tomates farcies à la provençale	1.50/2pièces
Ratatouille provençale	11.50/kg/8 personnes
Poêlée de légumes 7 variétés	3.20/pers
Mousse de brocolis carotte	1.90/pers
Garniture 3 légumes (fagot haricot, tomate, champignons)	2.60/pers
Tagliatelles (nature ou concassé de tomates)	1.50/pers

Viande chaude

_ (Bœuf exclusivement Charollais)

- Lasagne maison pur bœuf 5.90/pers
- Bœuf bourguignon façon grand-mère 6.40/pers
- Aiguillette de boeuf fondante à la Provençale 6.30/pers
- Estouffade de bœuf à la graine de moutarde 5.90/pers
- Pot au feu garni (5 légumes) 6.90/pers
- Escarboeuf façon Clovis 7.80/pers
(Mijoté de bœuf, escargots de bourgogne, sauce aux herbes fraîches)
- Rôti de veau façon bourgeois 7.30/pers
- Cuisse de canette confite maison, jus à l'échalote 5.90/pers
- Poulet fermier ou pintade fermière
(À la crème, au vinaigre, morilles supp 1.20€) 5.90/pers
- Gigot d'agneau rôti, jus aux herbes (minimum 10 personnes) 7.90/pers
- Fricassée de veau (sauce forestière ou agrumes) 7.50/pers
- Magret de canard rôti (sauce crème de cassis, poivre vert) 7.90/pers
- Désossé de caille aux petits oignons 1+1/2/pers 7.90/pers
- ½ pigeon farci jus au porto 7.90/pers
- Filet de bœuf en croûte, sauce périgourdine (minimum 10 personnes) 12.90/pers

Desserts

- Ile flottante aux pralines, crème anglaise 2.30/pers
- Salade de fruits frais 2.90/pers
- Nougat glacé aux noisettes, coulis fruits rouge 3.20/pers
- Tarte feuilleté à choix (pomme, poire, abricot, pêche, ananas, cerise) 2.00/pers
- Tarte alsacienne aux cerises 2.50/pers
- Mousse aux deux chocolats, cigarettes 2.90/pers
- Mousse cassis, coulis de fruits rouges 2.50/pers
- Trio de choux (vanille, chocolat, caramel) crème anglaise 2.60/pers
- Gâteau anniversaire (différent parfum) coulis ou crème anglaise 3.50/pers

Hôtel restaurant le bourgogne

la clayette

Tél. : 03.85.28.90.50 Fax : 03.85.28.90.69

hoteldebourgogne0421@orange.fr