

MENU BEZOIS

À 24.50 € fromage ou dessert *Cheese or dessert*

À 27.50 € fromage et dessert *Cheese and dessert*

À 18 € formule plate + dessert only for lunch from Monday till Friday except holidays

Home made terrine, crispy salad and red onion confiture Terrine maison, craquant de salade et sa compotée d'oignons rouges

Or - Ou

Farmers salad smoke breast- sausage, comté and warm cottage cheese

Salade campagnarde déclinée avec sa poitrine fumée, saucisse, comté, croutons et cancoillotte chaude

Or - Ou

Poached eggs with mussel, with Aurore sauce

Œufs pochés aux moules, sauce Aurore (supplément 2 €)

Stew of hind and two sorts of purees

Civet de biche aux deux purées

Or - Ou

Fresh fish of the market with leeks

Poisson frais du marché au velouté de poireaux

Or - Ou

Duck tigh with chestnuts in his sauce

Cuisse de canard confite aux châtaignes et son jus

Assortment of three cheeses from the cheese tray

Assortiment de 3 fromages au choix sur le plateau

Or - Ou

Cottage cheese -Fromage blanc

Dessert on choice - Dessert au choix



« Fait maison »

Le Bourguignon



Hôtel - Restaurant
Côte-d'Or

MENU DU TERROIR

À 31.50 €

Apetizer - Timbale de mise en bouche

Burgundy snails in puff pastry with garlic

Feuilleté d'escargots de Bourgogne à l'ail

Or - Ou

A dozen Burgundy snails in shell with garlic butter sauce

Douzaine d'escargots de Bourgogne

Duck breast with cassis sauce

Magret de canard aux baies de cassis

Or - Ou

Charolais entrecote nature or on burgundy way

Entrecôte du Charolais

Nature ou Bourguignonne

Vegetables

Bouquetière de légumes

Assortment of three cheeses from the cheese tray

Assortiment de 3 fromages au choix sur le plateau

Or - Ou

Cottage cheese Fromage blanc

Dessert on choice Dessert au choix



« Fait maison »