

Le Bourguignon

Hôtel - Restaurant
Côte-d'Or

Entrees - Entrées

- * *Farmers salad smoke breast-sausage, comté and warm cottage cheese 11.50 €*
- * *Salade campagnarde déclinée avec sa poitrine fumée,
- saucisse, comté, croutons et cancoillotte chaude*
- * *Home made terrine, crispy salad and red onion confiture 12 €*
- * *Terrine maison, craquant de salade et sa compotée d'oignons rouges*
- * *Crispy vegetables puff pastrie, with noix saint Jacques, smoke salmon, cod
and sea robin 18.50 €*
- * *Légumes croquants sur un croustillant, accompagnés de sa noix de saint
Jacques,
-son gravlax de saumon, piccatas de lotte et filet de rouget*
- * *Pouch with Citeaux cheese, salad and crème brûlée of parmesan 17 €*
- * *Aumônière au fromage de Cîteaux, sur lit de salade fine et sa crème brûlée
au parmesan*
- * *Fois gras terrine and exotic fruit chutney, toasted brioche 19 €*
- * *Terrine de foie gras et son chutney de fruits exotiques, pain brioché toasté*

Warm entrees and fish dishes -

Entrées Chaudes Et Poissons avec leurs garnitures

- * *Burgundy snails in puff pastry with garlic 15 €*
- * *Feuilleté d'escargots de Bourgogne à l'ail*
- * *A dozen Burgundy snails in shell with garlic butter sauce 15 €*
- * *Douzaine d'escargots de Bourgogne en coquille*
- * *½ Dozen Burgundy snails in shell with garlic butter sauce 8.50 €*
- * *½ Douzaine d'escargots de Bourgogne en coquille*
- * *Poached eggs in red wine 12 €*
- * *Œufs En meurette*
- * *Poached eggs and Epoisses sauce 12 €*
- * *Œufs pochés sauce Epoisses*
- * *Poached eggs with mussel, with Aurore sauce 14 €*
- * *Œufs pochés aux moules, sauce Aurore*
- * *Mushrooms on a toast with Vin Jaune 22 €*
- * *Croûte aux morilles et vin jaune*
- * *Fresh fish of the market with leeks 15 €*
- * *Poisson frais du marché au velouté de poireaux*
- * *Fish dish with sauerkraut and a butter sauce 19 €*
- * *Assiette du pêcheur sur choucroute au beurre blanc*

Warm meat dishes - Viandes Chaudes et leurs garnitures

- * *Beef fillet* nature 21 €*
Filet de bœuf nature
- * *Beef fillet* on Burgundy way 23 €*
Filet de bœuf à la Bourguignonne
- * *Beef fillet* with pepper sauce 23 €*
*Filet de bœuf * au poivre.....23.00 €*
- * *Beef fillet* with cheese sauce 23 €*
*Filet de bœuf * à l'Epoisses*
- * *Beef fillet* with morels (mushroom) 28 €*
*Filet de bœuf * aux morilles*
- * *Charolais entrecote* nature 18 €*
Entrecôte du Charolais nature*
- * *Charolais entrecote* with pepper sauce 20 €*
Entrecôte du Charolais au poivre*
- * *Charolais entrecote* with a cheese sauce 20 €*
Entrecôte du Charolais à l'Epoisses*
- * *Charolais entrecote* on Burgundy way 20 €*
Entrecôte du Charolais à la Bourguignonne*
- * *Charolais entrecote* with morels (mushroom) 25 €*
Entrecôte du Charolais aux morilles*
- * *Duck tigh with chestnuts in his sauce 17 €*
Cuisse de canard confite aux châtaignes et son jus
- * *Stew of hind and two sorts of purees 17 €*
Civet de biche aux deux purées
- * *Duck breast with cassis sauce 19 €*
Magret de Canard aux baies de cassis
- * *Quail fillet, truffles sauce 21 €*
Filet de caille, sur canapé, au jus de truffes
- * *Hind steak, huntmans sauce and marinated peer 22 €*
Pavé de biche, sauce grand veneur et sa poire marinée

Green salad

Salade verte4.00 €

Plate of vegetables

Assiette de légumes.....4.00 €

Cottage cheese

Fromage blanc à la crème5.00 €

Cheese tray

Plateau de Fromages9.50 €

Prix Nets

* *Original french meat - *Viande d'origine française*