

Entrées

Salade d'automne

Mesclun, endive, noix, Comté, jambon du Morvan, Œuf poché



14,00 €

Escargots de Bourgogne en Coquille

Par 6

11,00 €

Par 12

19,00 €

Velouté Parmentier, Saucisse de Morteau

Poireaux, pommes de terre



10,00 €

Saumon Mariné, Blinis maison

Crème de raifort



16,00 €

Feuilleté d'escargots de Bourgogne en persillade

Champignons et sucrites rôties



15,00 €

Traditionnels Œufs en Meurette



13,00€

Plats

Filet de bœuf, Galette de pomme de terre

Jus de bœuf corsé



32,00 €

Suprême de Volaille prince de Bourgogne

Déclinaison de carottes à l'Orange



28,00 €

Truite Bio de Crisenon *

Fondue de poireaux à l'anis de Flavigny, Jus de poireaux grillés



24,00 €

Gambas rôties, Risotto à l'encre de seiche

Sauce crustacés



22,00 €

Jarret de Veau confit en son jus, Champignons du moment

Pommes de terre rissolées



26,00 €

* Ferme Aquacole de Crisenon - Lieu-dit Crisenon - 89460 PREGILBERT - www.fermeaquacoledecrisenon.fr

Fromages

L'assiette Autour de Semur

Environs 120 grs - Variation de 4 Fromages sélectionnés

15,00 €

L'Époisses AOP Perrière ** de chez Berthaut

La Portion d'environ 60 grs

9,00 €

** Elu meilleur Fromage du Monde le 12 Septembre 2023 au 6^{ème} Mondial de Fromage et des Produits Laitiers à Tours.

Desserts



Tarte tatin aux pommes, Glace vanille	8,00 €
Poire Pochée en Crumble	8,00 €
Ile flottante revisitée à la Fève Tonka	8,00 €
Mi - Cuit au Chocolat, Crème Anglaise à l'Orange	8,00 €
Poêlée de Figues au miel de l'Auxois et romarin sur son fond de tarte	8,00 €

Pour un bon équilibre du service, la prise de commande des desserts se fera en début de service

MENU RÉGIONAL

Le Bourguignon

32 €

Traditionnels Œufs en Meurette

Ou

6 Escargots de Bourgogne en Coquille

Filet de Truite **BIO**

Fondue de poireau à l'anis de Flavigny

Ou

Traditionnel Bœuf Bourguignon

Le Duo de Fromages (*suppl. 6,00 €*)

Mi-Cuit au Chocolat, Crème Anglaise à l'Orange

Ou

Poire Poché en Crumble

MENU DU

Marché

Lundi au vendredi
midi

Entrée - Plat - Dessert

28 €

Entrée - Plat
Ou Plat - Dessert

24 €

Plat - Café

19 €



MENU

Enfant

12 €

Poisson Frais du Moment
Ou Tender de Poulet

Frites Maison
Ou Légumes du Moment

Pot de Crème au Chocolat
Ou Salade de Fruits Frais
Ou Glace

Sirop à l'Eau
Ou Soda

*Prix exprimés TTC dont TVA à 10% – Service Compris
– Viandes d'Origine Française. Tous nos plats
sont « Fait Maison ». Un plat « Fait Maison » est
élaboré sur place à partir de produits bruts.*

*Boissons
chaudes*



Expresso	2,50 €
Double Espresso	4,00 €
Cappuccino	5,20 €
Thés (Maison Folliet) :	4,50 €
<i>Demandez notre Carte</i>	
Infusions (Maison Folliet) :	4,50 €
<i>Demandez notre Carte</i>	

*Liste des allergènes entrant dans la composition
de nos plats disponible sur demande.*



HOSTELLERIE D'AUSSOIS

HÔTEL * RESTAURANT**
SEMUR-EN-AUXOIS - BOURGOGNE

Route de Saulieu, 21140 Semur-en-Auxois
GPS : Latitude : 47,491523 N - Longitude : 04,321003 E

Tél. : +33 (0)3 80 97 28 28 - Mail : info@hostellerie.fr