

Les entrées froides

| | |
|---|---------|
| <i>Foie gras frais de canard et chutney de figues</i> | 17,00 € |
| <i>Chiffonnade de parme huile vierge parmesan</i> | 11,00 € |
| <i>Jambon persillé aux graines de moutarde.....</i> | 11,00 € |
| <i>Carpaccio de bœuf aux truffes de bourgogne.....</i> | 10,50 € |
| <i>Saumon fumé au bois de hêtre</i> | 13,50 € |

les salades

| | |
|--|---------|
| <i>Salade de gésiers et baies de cassis</i> | 11,00 € |
| <i>Salade gratiné au gorgonzola et parme</i> | 10,50 € |
| <i>Salade d' épouisses rôtie aux amandes</i> | 10,50 € |
| <i>Salade campagnarde.....</i> | 10,50 € |
| <i>Salade du Périgord.....</i> | 10,50 € |
| <i>Salade de crottin et parme</i> | 10,50 € |
| <i>Salade grand nord.....</i> | 11,50 € |
| <i>Salade d'avocat saumon et crevettes rose.....</i> | 10,50 € |

Les entrées chaudes

| | |
|---|---------|
| <i>Œufs pochés crème épouisses</i> | 10,50 € |
| <i>Douzaine d'escargots de bourgogne</i> | 14,50 € |
| <i>Demi douzaine d'escargots de bourgogne</i> | 7,50 € |
| <i>Friture d'éperlans croustillante.....</i> | 7,00 € |
| <i>Cuisses de grenouille jus de persil et ail</i> | 15,50 € |

Les poissons

| | |
|--|---------|
| <i>Lotte suivant l'humeur du chef.....</i> | 19,50 € |
| <i>Croustillant de sandre fish and chips revisiter.....</i> | 19,50 € |
| <i>Espuma de noix de saint-jacques vanille des îles.....</i> | 21,00 € |

Les viandes

| | |
|---|---------|
| <i>Poêlée de foie de veau en persillade</i> | 19,50 € |
| <i>Magret laqué orange amère</i> | 20,00 € |
| <i>Suprême de volaille fermière façon Gaston Gérard</i> | 19,00 € |
| <i>Tartare de bœuf andalous.....</i> | 19,50 € |
| <i>Poêlon de rognon de veau à la dijonnaise.....</i> | 19,00 € |
| <i>Omelette aux truffes de bourgogne.....</i> | 15,50 € |

Les fromages

| | |
|---|--------|
| <i>Ronde des fromages</i> | 7,50 € |
| <i>Fromage blanc de campagne à la crème</i> | 6,50 € |
| <i>Salade verte</i> | 4,50 € |

Les desserts

| | |
|---|--------|
| <i>Profiteroles vanille des îles, chocolat tiède.....</i> | 8,00 € |
| <i>Brownie chocolat amère.....</i> | 8,00 € |
| <i>Crème brûlée aux pépites de chocolat.....</i> | 7,50 € |
| <i>Sorbet au Marc de Champagne</i> | 8,00 € |
| <i>Granitée de poires Williams</i> | 7,50 € |
| <i>Coupe Colonel</i> | 7,50 € |

| | |
|--|--------|
| <i>Poire du verger Belle Hélène</i> | 7,50 € |
| | |
| <i>Marinade de poires au vin épicé et sa nage de sorbet.....</i> | 7,00 € |
| <i>Tarte fine pommes doré au four a pain</i> | |
| | 8,00 € |
| <i>Nougat glacé dans sa tulipe.....</i> | 8,00 € |
| <i>Cœur de bourgogne.....</i> | 7,50 € |
| <i>Sorbet pomme arroser.....</i> | 7,50 € |
| <i>Pâtisserie Maison.....</i> | 7,50 € |
| <i>Panna cotta bombenière.....</i> | 7,50 € |
| <i>Brochette de guimauves comme en colonie.....</i> | 7,50 € |

La carte du Grilladin

| | |
|--|---------|
| <i>Cuisse de canard confite par nos soins.....</i> | 17,90 € |
| <i>Andouillette flambée</i> | |
| <i>5AAAAA.....</i> | 14,00 € |
| <i>Brochette de Selle d'agneau marinée à la fleur de thym.....</i> | 18,50 € |
| <i>Côte de bœuf (2 personnes).....</i> | 47,00 € |
| <i>Entrecôte charolaise.....</i> | 21,00 € |
| <i>Cœur de filet bœuf charolais.....</i> | 24,00 € |
| <i>Faux filet charolais.....</i> | 21,00 € |
| <i>Jambon grillé fumé.....</i> | 14,00 € |

Toutes nos viandes grillées peuvent être accompagnées de la sauce de votre choix:

| | |
|--------------------------|-------|
| <i>Sauce béarnaise :</i> | 2,00€ |
| <i>Sauce au poivre :</i> | 2,00€ |

Sauce aux morilles : 3,50€

Crème Époisses : 2,00€

Viandes garnies au choix à la commande :

Pommes Pont-Neuf

Pommes à la peau au sel de Guérande crème persil

Assiette de légumes verts

Toutes nos viandes sont issues de Charolais avec traçabilité

Hôtel du Commerce ★★



MENU DU 22 SEPTEMBRE

MENU A 13,50 €

Buffet froid
Ou
Bruschetta italienne
Ou
Gaspascho aux tomates fraîches au chèvre et menthe fraîche
Ou
Terrine au foie de volaille

Anneaux d'encornets à la romaine
Ou
Andouillette flambée

Salade d'oranges rafraîchies
Ou
Tiramisu
Ou
Bavarois au chocolat
Ou
Panna cotta tagada

MENU A 30,00 € (Entrée + poisson ou viande)

MENU A 40,00 € (Entrée + poisson + viande)

Terrine de foie gras de canard et son chutney de figues
Ou
Petit gratin de Saint-Jacques à la normande
Ou
Tartare de saumon aux agrumes

Blanquette de lotte aux girolles
Ou
Poêlée de sandre aux effluves d'escargots

Pièce de bœuf sauce aux morilles
Ou
Pavé de cerf sauce poivrade

Assiette de fromages

Cœur de Bourgogne au cassis
Ou
Dessert à la carte

MENU A 25,00 €

Falafels fèves menthe et coriandre
Ou
Salade de fêta et sa feuille de vigne
Ou
Planchette de jambon du morvan

Tête de veau sauce gribiche
Ou
Brochette de bœuf charolaise au grill épaisse ou béarnaise
Ou
Dos de cabillaud au beurre blanc

Fromage blanc à la crème ou coulis
Ou
Assiette de fromages de nos régions

Terrine aux trois chocolat et sa crème menthe
Ou
Crème brûlée vanille et pépites de chocolat
Ou
Crumble de fraises et rhubarbe et sa glace citron
Ou
Pâtisserie maison
Ou
Brownie chocolat amer
Ou
Figues rôti

PLATS EN SUGGESTION

Magret de canard laqué orange amère :
19,00 €

Poêlon de rognons à la dijonnaise :
17,00€

Cœur de Bourgogne au cassis :
8,00€

Pizza sucrée banane nutella ;
8,50€

Andouillette flambée 5AAAAA ;
13,50€

MENU ENFANT A 7,50 € (- de 12 ans
Jambon grillé frites
Glace