

Carte festive 2020

Pain surprise 50 minis sandwiches (garni par nos soins)

Garniture charcuterie : rosette, rillettes, jambon cru, jambon blanc : 30.00€

Garniture fêtes : foie gras maison, saumon fumé, rillettes : 59.00€

Nos entrées froides et chaudes

Pâté croûte aux suprêmes de cailles, gelée fine à l'armagnac : 6.50€

Galantine de lapin de bourgogne aux noisettes : 4.90€

Terrine de canard aux pistaches : 3.90€

Galantine canard/ foie gras/ pistache : 6.50€

Terrine de foie gras au canard mariné muscat de rivesaltes : 80€/kg

Bûche de Noël aux 2 saumons, blinis dorés : 6.20€

Terrine de poisson maraîchère, crevettes, mayonnaise : 4.50€

Saumon fumé d'Écosse tranché main, citron : 7.80€

Vol au vent à la bourguignonne (escargots, persillade) : 7.00€

Nos poissons

Mousse de poisson aux petits légumes, beurre blanc citronné : 5.50€

½ homard grillé, sauce crème coraline : 18.50€

Dos de colin, filet de rouget, sauce festive au safran : 6.90€

Filet de bar rôti, sauce mousseuse au crémant : 10.00€

Nos légumes

Gratin dauphinois à la crème : 2.50€/portion

Pomme purée aux noisettes grillées : 2.80€/portion

Riz aux petits légumes frais : 2.50€/portion

Poêlée de légumes 7 variétés : 3.50€/portion

Nos viandes

Fricassée de chapon sauce crémée forestière: 7.50€

Poulet charolais (label rouge) cuit à l'étouffée, marrons au jus: 6.00€

Fricassée de poularde fermière crème aux morilles: 10.50€

Magret de canard rôti sauce brune au miel du brionnais: 9.00€

Cuisse de canette confite, foie gras poêlée, jus réduit au raisin: 6.90€

Cuissot de sanglier rôti, sauce grand veneur: 7.00€

Civet de cerf façon bourguignon: 7.50€

Epaule de chevreuil braisée, jus au foie gras: 8.90€

Lasagne de boeuf pur charolais gratinée à la crème: 6.00€

Aiguillette de boeuf fondante, jus vigneron au gamay: 6.90€

Bas carré de veau longue cuisson, jus aux échalotes, chanterelles: 8.40€

Nos desserts

Crème brûlée à la vanille bourbon, petit four: 4.00€

Pana cota caramel beurre salé, petit four: 4.00€

Bûche croustillante aux 2 chocolats, crème anglaise: 4.00€

Bûche mousse fruits rouges, biscuit Joconde, crème anglaise: 4.00€

Toutes nos préparations à base de volailles, lapin, porc: origine France

Poulet charolais label rouge - Boeuf charolais, veau: origine France

Volaille des fêtes: origine France

Gibier: union européenne

Hôtel de Bourgogne

71800 La clayette

03.85.28.90.50

hoteldebourgogne0421@orange.fr

Le Chofaye

71170 Chauffailles

03.85.81.11.48

sarillechofaye@gmail.com