



## HÔTELS & RESTAURANT A VEZELAY

*La plupart des légumes que nous utilisons proviennent de la ferme « Vézelay terroirs » de Marie et Yoan à Saint Père sous Vézelay, ferme en agriculture biologique. Tout est fait maison, la viande bovine est française. Nous privilégions les circuits courts pour nos achats de produits.*

Menu	Entrées	Plats	Desserts
<b>(le midi)</b>			
Entrée + plat <u>Ou</u> plat + dessert 19,50 euros	Entrée du jour (voir ardoise)	Plat ou poisson du jour (voir ardoise)	Dessert du jour (voir ardoise)
Entrée + plat + dessert 24,00 euros	Escargots de bourgogne à l'ail et persil 9,00 €	Filet de truite sauce au vin rouge, riz vénéré 16,00 €	L'assiette de quatre fromages 9,00 €
Choix des plats parmi les plats du jour (voir l'ardoise)	Foie gras de canard maison avec toasts et chutney 17,00 €	Filet de bœuf charolais (200 gr) de la ferme Pechery à Brosse sauce aux cèpes et poivre du Kerala, galette de pommes de terre forestières 28,00 €	Fondant au chocolat et crème anglaise 7,00 €
<b>Menu enfant</b> 13,00 euros	Royal de Saint-Jacques sauce corail 10,00 €	Carré d'agneau (ferme Hetroy à Pazy), fèves et girolles crémees 23,00 €	Macaron au crémeux d'orange sanguine 9,00 €
steak haché ou poisson du jour ou bœuf bourguignon	Velouté de courge émulsion de foie gras 10,00 €	bœuf bourguignon (ferme Pechery) le traditionnel, pommes de terre grenaille 15,00 €	Cheese cake au citron 7,00 €
.....	Pastel de légumes et salade sauce pimentée 7,50 €	Magret de canard à la crème de poivre de Timut parfumé à la truffe, et mousseline de patates douces 19,00 €	Poirier caramel 9,00 € (Mousseline de poire, ganache montée chocolat caramel, morceaux de nougatine sur biscuit succès)
Fondant au chocolat ou 2 boules de glace (vanille / chocolat / fraise)			