

# MENUS DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

**HÔTEL DU NORD À BRASSY**  
RÉSERVATIONS JUSQU'AU 19 DÉCEMBRE AU  
03.86.22.28.94

## ENTRÉES

Foie gras marbrés ( la part) 9€  
Saumon fumé 9€  
Escargots x6 8€

## PLATS

Civet de sanglier 13€  
Filet de chapon farci au porto 14€  
Filet de sandre au Bourgogne Blanc Tonnerre 15€

## DESSERTS

Dôme chocolat/mandarine 7€  
Mille feuilles renversé caramel beurre salé 7€  
Entremet chocolat/framboise 7€

**L'HÔTEL RESTAURANT LE LION  
D'OR À OUROUX-EN-MORVAN**  
RÉSERVATION AU PLUS TARD LE 22 POUR LE  
24 ET LE 29 POUR LE 31 AU 03.86.78.15.55

## MISE EN BOUCHE

Crevettes sur crème d'asperges

## ENTRÉE

Terrine maison de lapin aux poivrons et son médaillon de foie gras, confiture d'oignons maison et cake maison à la moutarde à l'ancienne

## POISSON

Queue de Lotte à l'armoricaine, riz basmati et gratin de légumes

## VIANDE

Sot l'y laisse de dinde aux cèpes, flan de légumes maison et galettes de pommes de terre

## DESSERT

Entremets maison mascarpone et ricotta au citron vert, sur biscuit au beurre et son cœur fruits rouges

28€

**HÔTEL DU PARC, LE TERROIR  
GOURMAND À CHÂTEAU-CHINON**  
RÉSERVATIONS JUSQU'AU 20 DÉCEMBRE POUR  
NOËL ET 27 DÉCEMBRE POUR LA SAINT SYLVESTRE  
03.86.85.29.35

**MENU 3 PLATS : 27,00 €**  
**MENU 4 PLATS : 34,00 €**

Ballottine de Foie Gras Mi-Cuit au Monbazillac  
Saladine de Magret de Canard et Condiments

Ou

**11€**

Éventail de Saumon Fumé, Opéra de Légumes Marinés et Mousse  
de Chèvre Frais

\*\*\*\*\*

Croustade d'Escargots de Bourgogne à la Crème d'Ail

Ou

**12€**

Médailon de Sole, Marinière de la Mer au Pouilly Fumé

\*\*\*\*\*

Paleron de Veau et sa Fricassée des Bois

Ou

**13€50**

Suprême de Pintade Sauce Aigre Douce, Ananas Rôti

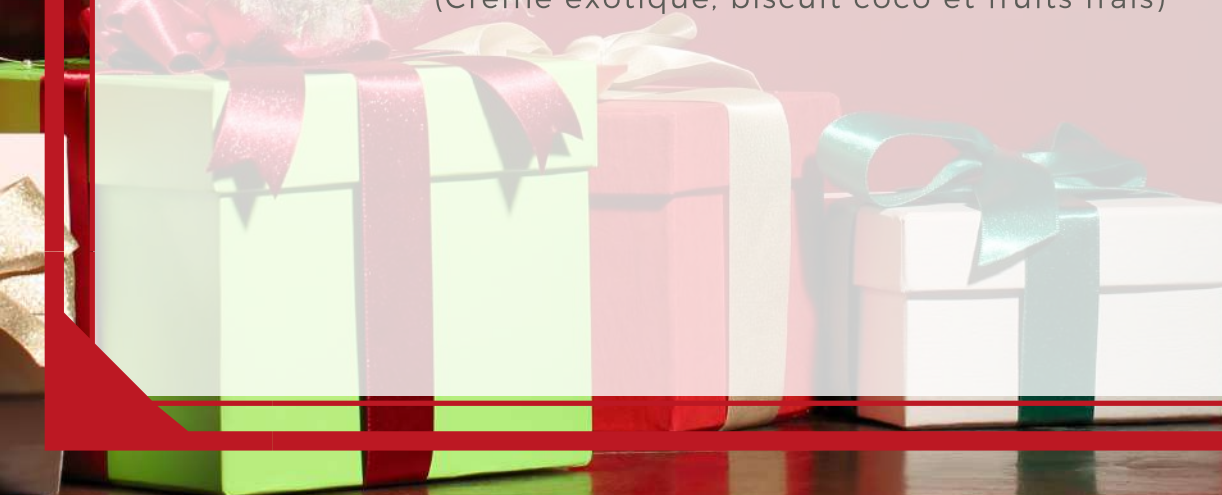
\*\*\*\*\*

Croustillant Choco~Pistache et sa Crème Anglaise  
(Biscuit croustillant, mousse au chocolat et griottine, crème  
anglaise pistache)

Ou

**6€**

Fraîcheur Exotique et Giboulée de Fruits Frais  
(Crème exotique, biscuit coco et fruits frais)





**RESTAURANT LE BEAU SITE  
À MOUX-EN-MORVAN**  
LES COMMANDES SONT À PASSER POUR NOËL  
AVANT LE 21 DÉCEMBRE ET POUR LE JOUR DE L'AN  
AVANT LE 28 DÉCEMBRE  
03 86 76 11 75

**ENTRÉES**

- Cassolette d'escargots à la crème d'ail et persil 8€  
Terrine de foie gras de canard au naturel 10.20€  
Vol au vent de homard 13€  
Saumon farci à la mousseline de crevettes et mayonnaise maison 6.80€

**PLATS**

- Crème de potiron à l'huile de noisette et St Jacques rôties 14.00€  
Caille farcie au foie gras semi-désossée rôties au jus corsé 12.90€  
Suprême de chapon rôti au vin jaune et morilles 13.40€  
Aiguillette de St Pierre poêlée, beurre blanc au thym et citron 12.50€  
Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture de légumes de saison  
Fait maison

**RESTAURANT L'AMBITION**  
**58370 ONLAY**  
RÉSERVATIONS LE LUNDI 21 DÉCEMBRE AU  
06.51.81.68.58

**AMUSE BOUCHE**

- Nage d'escargots de Bourgogne, et crème de volaille au Roquefort

**ENTRÉE**

- Tiramisu de foie gras : crème de mascarpone au foie gras, condiment  
marron/noisette et Croustillant pain d'épices

Ou

12€

- Tatin de magret de canard séché fait maison, potimarron confit et  
crème fouettée mandarine

**PLAT**

- Hachis Parmentier de joue de bœuf confite 12h, morilles et écrasé de  
pommes de terres aux truffes

Ou

25€

- Gratin de noix de Saint-Jacques, chou-fleur, pommes granny et crème  
acidulée

**DESSERT**

- Verrine Forêt Noire à ma façon

Ou

8€

- Mousse chocolat blanc citron vert, gelée litchi et moelleux framboise

**MENU COMPLET 45€**

**LA BOUCHERIE DU MORVAN**  
**13 RUE PAUL BARREAU 58140 LORMES**  
**RÉSERVATIONS AU 03 86 22 88 08**

**ENTRÉES**

- Bouchées à la reine 3€/pièce (volaille)
- Bouchée au ris de veau 4€/pièce
- Tourtière au ris de veau et volaille 3€/pièce
- Pâté en croute de volailles 18€ le kg
- Pâté en croute charcutier 18€ le kg
- Jambon en croûte 22€ le kg
- Gallantine porc et pistaches 22€ le kg
- Gallantine volailles et champignons 22€ le kg
- Terrine confit de foie de canard et girolles 25€ le kg
- Terrine de chapon et miel 24€ le kg
- Terrine de Noël 22€ le kg
- Boudin blanc nature ou forestier 22€ le kg
- Douzaine d'escargots 7€
- Truite fumée 6€/ 100 grammes
- Foie gras 10€/100 grammes

**VOLAILLES**

- Chapon fermier de Bourgogne (3kg) 16€ le kg
- Poularde fermière de Bourgogne (2kg) 16€ le kg
- Dinde de Bourgogne fermière (3kg) 10€ le kg
- Cuisse de chapon fermier (400gr) 18€ le kg
- Suprême de chapon fermier (350gr) 24€ le kg

