



HÔTEL DU PONT

Hôtel Restaurant

03/81/68/80/74 ou 06/31/71/81/81



Vous proposent pour vos repas de fin d'année sa carte de repas à emporter

<u>Mise en bouche</u>	10,00€
Escalope de foie gras de canard(50gr) cuit vapeur dans une feuille de choux	
<u>Les Entrées</u>	10,00€
Salade de lentilles gourmande, foie gras, lentilles corails et beluga	
Terrine de foie gras de canard vin jaune et huile de noisette, servie avec de la marmelade de figue	12,00€
Tranche de terrine de truite rose et blanche, guacamole de brocolis aux wasabi	10,00€
Croûte forestière	12,00€
Friand d'escargot, crème de persil	10,00€

Les plats avec garnitures

Filet de sandre rôti, crème de champignon au vin blanc	17,00€
Filet de merlu en croûte d'herbe	15,00€
Truite de notre vivier au savagnin	18,00€
Civet de lièvre	15,00€
Pavé de cerf mariné au paprika et café	20,00€
Filet de bœuf poêlé sauce porto	22,00€
Sup morilles	28,00€
Sup foie gras	28,00€
Fricassée de chapon, vin jaune et morilles	22,00€
Suprême de pintade, fine farce de foie gras et légumes sauce Albufera	18,00€
Demi queux de langouste rôtie, servie dans sa carapace, sauce agrume vanille et poivre	33,00€
Grenadin de veau crème de cognac et porto	15,00€
Avec morilles	21,00€

Quelque suggestion de vin à emporter

Givry 1 ^{er} cru (Chofflet) 2022	42,00€
Pernand Vergelesses (Lebreuil) 2022	60,00€

Crozes Hermitage (Melody) 2023	23,00€
Savigny les Beaune (Maldant Pauvelot) 2022	40,00€
Domaine des Ronces (Trousseau) 2023	26,00€
Morgon Grand Gras (Laurent Gautier)2023	21,00€
Les Miroudots blanc (Hts saone) Nicolats Bernard 2023	19,00€
Henriette de guigeu(Cote du jura) chardonnay savagnin 2019	26,00€
Chateau Haut Musset(lalande de Pommerol) 2023	21,00€
Domaine Des Ronces Florale (Chardonnay Ouillé) 2022	21,00€