

MENU DES P'TIOTS 10.50€

Repas servi avec un sirop à l'eau



ENTRÉE

Assiette de rosette

Jusqu'à
12 ans



PLAT

Steak frites, blanc de volaille pané ou
Poisson du moment



DESSERT

2 boules de glaces

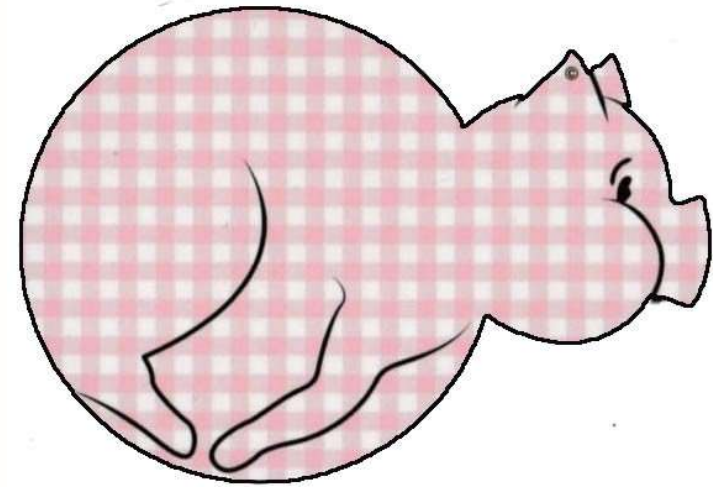
Nos Partenaires Locaux

- Ferme de Roussillon en Morvan, pour les fromages de Chèvre,
- Fromagerie "Maxime PRETOT" (du marché), pour les fromages affinés,
- "L'Escargot Morvandiau", Martine BELIN à Barnay, pour les Escargots, qui aussi suit notre propre production
- Boulangeries "L'AUTUNALE" et "BENZAABAR" pour le pain,
- "RIBAS" à Autun pour les Légumes et les fruits.
- "Comptoir des Viandes" au Creusot pour nos viandes.
- La biscuiterie "GROBOST" à Saint-Péreuse, pour les biscuits à la cuillère des Tiramisu,
- et bien d'autres

Prix nets et services compris - Boisson non comprise



Le titre Maître Restaurateur est la seule reconnaissance officielle de l'État pour la Restauration. Il valorise notre engagement pour une cuisine authentique de qualité.



« Au Cochon Ventru »

Prend ses quartiers à l'hôtel du Commerce.

Le Chef Thomas DOSSI installé à Saint Didier Sur
Arroux et au Creusot, signe la carte de notre restaurant
autour de ses incontournables créations

« Terre et Mer » et le célèbre cochon.

La Richesse de son expérience au service
de vos papilles sera mise en œuvre par
notre Chef Sébastien FLETY et son équipe !

Menu du Jour annoncé en salle par le serveur

Les midis en semaine et hors jours fériés

Plat	12.00€
Entrée - Plat ou Plat - Dessert	15.00€
Entrée - Plat - Dessert	17.50€



Nos Formules BISTROT

Club Sandwich de Cabillaud - 17.50€

Frites, Salade

Fromage blanc ou dessert du jour

Gougère Burger - 19.50€

Viande Charolaise ± 140gr, Frites, Salade

Fromage blanc ou dessert du jour



Tartare - 19.50€

Coupé au couteau et préparé par le Chef

Viande Charolaise ± 140gr, Frites, Salade

Fromage blanc ou dessert du jour



Entrecôte - 24.00€

Viande Charolaise ± 300gr, Frites, Salade

Fromage blanc ou dessert du jour

Carte TERROIR

<u>Formules</u>	Entrée - Plat ou Plat - Dessert	25.00€
	Entrée - Plat - Fromage ou Dessert	31.00€

Entrées

Œufs en meurette et ses toasts à l'ail

Terrine de Foie Gras, confit d'Oignon

Duo de St Jacques et effiloché de bœuf

La brioche d'escargots « Maison » à la crème d'ail

Ils sont élevés dans notre jardin derrière l'hôtel en partenariat avec la Productrice Martine BELIN

Carpaccio de saumon gravlax



Plats 19.50€

Jarret de cochon, crème d'Epoisses

Pavé de bœuf, sauce du moment, frites

Dos de Cabillaud cuit sur peau, crème aux Ecrevisses

Pot au feu de joue de cochon

Rognon de veau au Noilly Prat

Assiette de trois fromages 6.50€

Desserts

Crème brûlée Vanille Bourbon

Tarte tatin aux fruits de saison

Croustillant chocolat

Tiramisu

Dame blanche

