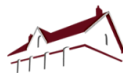


Le Trianon d'Alésia

Hôtel - Restaurant

Carte et menus



Le Trianon d'Alésia

Hôtel - Restaurant

Nos salades

- *Salade de chèvre parfumé croustillant* 10.00€
- *Salade d'Époisses en coque* 12.00€
- *Salade de jambon cru du Morvan et melon* 10.00€
- *Salade Végétarienne* 10.00€
Salade, tomate, concombre, poivrons, artichaut, oignon rouge, copeaux de parmesan
- *Salade Trianon (chaude)* 15.50€
Salade, filets de rougets et noix de Saint Jacques, crème au Noilly et ciboulette
- *Salade Alésia* 13.50€
Salade, tomate, émincés de poulet fumé, croutons, parmesan, poivrons, oignon rouge

Nos entrées

- *Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et roquette* 10.00€
- *Saumon confit et mariné* 10.00€
- *Feuilleté d'escargots à la crème d'ail* 10.00€
- *Gambas poêlées au Chorizo, sauce soja et gingembre* 16.00€
- *Oeufs en meurette* 10.00€

Nos plats de poisson

- *Paré de saumon rôti, sauce à l'oseille* 14.00€
- *Poêlée de joue de sandre et queues d'écrevisse* 14.50€
- *Cuisses de grenouilles en persillade* 15.00€

Nos plats de viande

- *Canon d'onglet de bœuf à l'échalote* 14.00€
- *Entrecôte charolaise sauce à l'Époisses* 18.00€
- *Onglet de veau, sauce au poivre* 14.00€
- *Emincé de magret d'oie au miel* 15.00€
- *Fricassée de poulet fermier de Bourgogne, sauce aux morilles* 15.00€

Nos plats sont servis accompagnés de légumes du jour ou frites

Fromages

- *Assiette régionale (3 fromages)* 5.00€
- *Assortiment de 5 fromages* 6.50€
- *Fromage blanc, nature ou crème* 4.00€

Desserts

- *Fondant au chocolat* 6.50€
- *Ile Flottante* 5.50€
- *Crème brûlée flambée au Marc de Bourgogne* 5.00€
- *Framboisier* 6.50€
- *Profiteroles sauce chocolat* 5.00€
- *Le Trianon (spécialité de la maison)* 6.50€
- *Café gourmand* 7.50€
- *Glaces : demandez notre carte des glaces.*

Tous nos desserts sont faits maison (hors glaces)

Menu terroir (23€)

Salade de jambon cru de Morvan et melon

Feuilleté d'escargots à la crème d'ail

Salade d'Époisses en coque



Oufs en meurette

Paré de Saumon

Cuisses de grenouilles en persillade

Onolet de veau à l'Époisses

Servis accompagné de légumes du jour ou frites



Dessert au choix dans la carte

Supplément 2€ pour :

Framboisier

Trianon

Supplément 3€ pour le café gourmand

Menu plaisir (30€)

Saumon confit et mariné

Sambas poêlées au chorizo, sauce soja et gingembre

Salade Alésia



Emincés de magret d'oie au miel

Fricassée de poulet fermier de Bourgogne aux morilles

Poêlée de joue de sandre et queues d'écrevisse

Canon d'onglet de bœuf à l'échalote

Servis accompagné de légumes du jour ou frites



Assiette de 3 fromages régionaux

Fromage blanc



Dessert au choix dans la carte