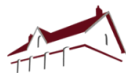


Le Trianon d'Alésia

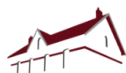
Hôtel - Restaurant

Carte et menus



Le Trianon d'Alésia

Hôtel - Restaurant



Le Trianon d'Alésia

Hôtel - Restaurant

Nos salades

- **Salade de chèvre parfumé croustillant** 10.00€
Salad with warm goat's milk perfumed and crispy cheese
- **Salade d'Époisses en coque** 12.00€
Salad with Epoisses cheese
- **Salade de jambon cru du Morvan et melon** 10.00€
Salad with raw ham from Morvan and melon
- **Salade Végétarienne** 10.00€
Salade, tomate, concombre, poivrons, artichaut, oignon rouge, copeaux de parmesan
Salad, tomato, cucumber, sweet peppers, artichoke, red onion, Parmesan shavings
- **Salade Trianon (chaude)** 15.50€
Salade, filets de rougets et noix de Saint Jacques, crème au Noilly et ciboulette
Salad, red mullet filets, scallops, cream with Noilly (sweet wine) and chive
- **Salade Alésia** 13.50€
Salade, tomate, émincés de poulet fumé, croutons, parmesan, poivrons, oignon rouge
Salad, tomato, shredded smoked chicken, crusts, Parmesan cheese, sweet peppers, red onion

Nos entrées

- **Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et roquette** 10.00€
Beef carpaccio with Parmesan shavings and rocket
- **Saumon confit et mariné** 10.00€
Candied and marinated salmon
- **Feuilleté d'escargots à la crème d'ail** 10.00€
Snails in puff pastry with garlic cream
- **Gambas poêlées au Chorizo, sauce soja et gingembre** 16.00€
Fried prawns with chorizo, soy sauce and ginger
- **Oeufs en meurette** 10.00€
Eggs with meurette sauce

Nos plats de poisson

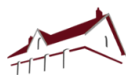
- *Paré de saumon rôti, sauce à l'oseille* 14.00€
Roasted salmon steack, sorrel sauce
- *Poêlée de joue de sandre et queues d'écrevisse* 14.50€
Fried pikeperch's cheek and crawfish tails
- *Cuisses de grenouilles en persillade* 15.00€
Frog legs and persillade

Nos plats de viande

- *Canon d'onglet de bœuf à l'échalote* 14.00€
Beef slab of steack with shallot
- *Entrecôte charolaise sauce à l'Époisses* 18.00€
Rib steak and Epoisses cheese sauce
- *Onglet de veau, sauce au poivre* 14.00€
Veal back steak, pepper sauce
- *Emincé de magret d'oie au miel* 15.00€
Shredded goose breast with honey sauce
- *Fricassée de poulet fermier de Bourgogne, sauce aux morilles* 15.00€
Free range burgundy chicken fricassée, morel sauce

Nos plats sont servis accompagnés de légumes du jour ou frites

Our dishes are served accompanied with day vegetables or with French fries



Le Trianon d'Alésia

Hôtel - Restaurant

Fromages

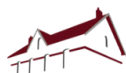
- *Assiette régionale (3 fromages)* 5.00€
- *Assortiment de 5 fromages* 6.50€
- *Fromage blanc, nature ou crème* 4.00€

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)

Our desserts are home-made



Le Trianon d'Alésia

Hôtel - Restaurant

Menu terroir (23€)

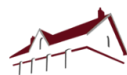
Salade de jambon cru de Morvan et melon
Feuilleté d'escargots à la crème d'ail
Salade d'Époisses en coque



Oeufs en meurette
Paré de Saumon
Cuisses de grenouilles en persillade
Onglet de veau à l'Époisses
Servi accompagné de légumes du jour ou frites



Dessert au choix dans la carte
Supplément 2€ pour :
Framboisier
Trianon
Supplément 3€ pour le café gourmand



Le Trianon d'Alésia

Hôtel - Restaurant

Menu plaisir (30€)

Saumon confit et mariné
Sambas poêlées au chorizo, sauce soja et gingembre
Salade Alésia



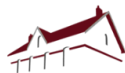
Emincés de magret d'oie au miel
Fricassée de poulet fermier de Bourgogne aux morilles
Poêlée de joue de sandre et queues d'écrevisse
Canon d'onglet de bœuf à l'échalote
Servi accompagné de légumes du jour ou frites



Assiette de 3 fromages régionaux
Fromage blanc



Dessert au choix dans la carte



Le Trianon d'Alésia

Hôtel - Restaurant