HÔTEL DES TROIS MASSIFS
***Hôtel Restaurant

NOS BOCAUX SONT ELABORES EN BOURGOGNE PAR DES CHEFS CUISINIERS MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE ET PAR DES CHEFS ETOILES

MENU

NOS ENTREES

Véritable Gaspacho de tomate 250 gr	10.00€
Toastine au Saumon 90 gr	10.00€
Houmous au cumin 90 gr	8.00€

B O C A U X

Mousse de foie de volaille au porto 90 gr	8.00€
Terrine de chevreuil, coings, cidre de l'Yonne 90 gr	8.00€

NOS PLATS

Banquette de volaille au citron vert, riz petits légumes 250 gr	15.00€
Confit de bœuf en parmentier 250 gr	15.00€
Lieu, crème aux herbes, purée de pomme de terre aux olives de Kalamata 250 gr	15.00€
Risotto de coquillettes aux courgettes, romarin et Grana Padano 250 gr	15.00€
Confit de bœuf en parmentier XL 350 gr	18.00€
Penne à la véritable Bolognaise XL 350 gr	18.00€

NOS DESSERTS

Cheesecake, compotée d'abricot au romarin 120 gr	9.00€
Crème caramel au beurre salé 120 gr	9.00€
Mi-cuit chocolat Valrhona 90 gr	9.00€
Petite crème à la vanille de Madagascar 120 gr	9.00€

HÔTEL DES TROIS MASSIFS
***Hôtel Restaurant

OUR JARS ARE MADE IN BURGUNDY BY BEST WORKERS OF FRANCE CHEFS AND BY STAR CHEFS

MENU

OUR STARTERS

J A R S

Real Tomato Gazpacho 250 gr	10.00€
Toastine with salmon 90 gr	10.00€
Hummus with cumin 90 gr	8.00€
Chicken liver mousse with port 90 gr	8.00€
Terrine of deer, quince, cider of Yonne 90 gr	8.00€

OUR DISHES

Poultry bench with lime, rice small vegetables 250 gr	15.00€
Confit of beef in parmentier 250 gr	15.00€
Place, herb cream, mashed potatoes with Kalamata olives 250 gr	15.00€
Risotto of shells with courgettes, rosemary and Grana Padano 250 gr	15.00€
Confit of beef in parmentier XL 350 gr	18.00€
Penne with real Bolognese XL 350 gr	18.00€

OUR DESSERTS

Cheesecake, apricot compote with rosemary 120 gr	9.00€
Salted butter caramel cream 120 gr	9.00€
Semi-cooked chocolate Valrhona 90 gr	9.00€
Small vanilla cream from Madagascar 120 gr	9.00€