



Frédéric Carrion
Hôtel Restaurant & Spa

*Nous vous accueillons à notre table avec joie et
bonheur*

*Que les mets imaginés pour vos papilles vous
ravissent*

Bonne dégustation !

Été 2021

*La confiance, la fiabilité et un niveau inébranlable d'implication
personnelle sont les traits naturels de notre relation clients .
Avec Carrion Hôtel et Restaurant, cela devient toujours personnel.*

IMAGINATION

Crevette Obsiblu, aux zestes d'agrumes, Langoustine concassée à l'échalote, Tartare d'avocat, petits légumes, Crémant de Bourgogne et cassis givré

Ou

Millefeuille de tomate et menthe, suprême de volaille en gelée d'estragon, roquette à l'huile de noix, panna cotta de chou-fleur et réduction de crustacés

Ris de veau braisé bourgeoise, artichaut, velours de cassis, carotte au miel, jus réduit

Ou

Merlu rôti en cannelloni d'aubergine, jus de coquillages, épinards fondants et palet de céleri-rave

Rond parisien de bœuf rôti, pomme de terre fondante au thym, jus de volaille

Ou

Pièce de veau choisie rôtie aux fines herbes élaborée façon milanaise

Les Fromages affinés de notre région et de France

Ou

Les fromages glacés de la maison Carrion, noisettes, herbes, miel et sorbet cassis vin rouge

Les gourmandises et douceurs à choisir

84 €

LES GOURMANDISES DE VALENTINE

4 plats confectionnés selon l'inspiration du Chef

« AUTOUR DE LA TRUFFE »

Les Fromages affinés de notre région et de France

Ou

Les fromages glacés de la maison Carrion, noisettes, herbes, miel et sorbet cassis vin rouge

Les gourmandises et douceurs à choisir

109 €

Menu du jour **Enfant**

35 €

A la carte

Les entrées

Crevette Obsiblu, aux zestes d'agrumes, Langoustine concassée à l'échalote, Tartare d'avocat, petits légumes, Crémant de Bourgogne et pamplemousse givré 39€

Millefeuille de tomate et menthe, Suprême de volaille en gelée d'estragon, roquette à l'huile de noix, panna cotta de chou-fleur et réduction de crustacés 39€

Les plats

Ris de veau braisé bourgeoise, artichaut, Velours de cassis, carotte au miel et jus réduit 48€

Merlu rôti en cannelloni d'aubergine, jus de coquillages, épinards fondants et palet de céleri-rave 48€

Rond parisien de bœuf rôti, Pomme de terre fondante au thym, jus de volaille 48€

La poularde de Bresse cuisinée entière servie en deux services, L'un aux légumes et le deuxième à la truffe Pour deux ou quatre personnes (45mn de cuisson) 130 €

Pièce de veau choisie rôtie aux fines herbes élaborée façon milanaise 48€

Les fromages

Les Fromages affinés de notre région et de France 18€

Fromages glacés de la maison Carrion Noisettes, herbes, miel et sorbet cassis, vin rouge 18€

Les Desserts de Valentine

Légèreté

Le soufflé chaud au grand Marnier flambé 18€

Sorbet de saison 18€

Fruits rouges en fraîcheur de verveine, Fraises mousseline, Glace violette et sablé breton 18€

Nos suggestions

Nos vins (AOC) au verre 12 cl

Viré-Clessé Domaine Morizet 2018	12€
Viré-Clessé Domaine Gondard Perrin «masure» 2018	14€
Bourgogne rouge côte d'or Monsieur Le Philippe 2018	16€

Nos suggestions de cru en 75 cl

Vins Blancs (AOC)

Pouilly Fuissé, Domaine de la Garenne 2016	82€
Viré-Clessé Domaine Morizet 2018	66€
Viré-Clessé «Quintaine» Domaine Jean-Pierre Michel 2017	78€
Viré-Clessé «Masûre vieilles vignes» Domaine Gondard Perrin 2018	76€

Vins Rouges (AOC)

Saint-Joseph «Les pierres sèches» Domaine Yves Cuilleron 2017	78€
Bourgogne rouge côte d'or Monsieur Le Philippe 2018	76€
Givry 1er cru «La plante» Domaine Danjean-Berthoux 2018	78€

Vins Rosés (AOC)

Secret de Femme Domaine Gondard-Perrin 2018	46€
---	-----

Crus et Grands Crus sur demande