Carte des plats de fêtes à emporter
L'Hôtel du Morvan *by Jérôme Raymond*

Les Bouchées Apéritives :

- Plateau apéritifs/ 5 pièces : 15.00€
  (Bille de Foie-gras, saumon confit, Pomme de terre garnie poireau et caviar, chou fourré Jambon cru du Morvan, tartelette de st Jacques)
- Croquille d'escargot au beurre de Bresse à la douzaine 14.00€
- Verrine d'œuf de caille, crème au parmesan et truffe noire à la pièce 4.00€
- Miche surprise 40 sandwichs 45.00€

Les Incontournables :

- Terrine de foie gras frais de canard Andignac parfumée au gin 180.00€/kg
- Saumon d'Ecosse fumé Label rouge 78.00€/kg
- Pâté en croûte façon Lucullus (morilles, foie gras et ris de veau) 74.00€/kg

Les produits d'exception sur commande : *Tarif selon cours du marché*

- *Huître David Hervé, « Boudeuse N°4 » huîtres d'apéritif préparées 25.00€/douz.*
- *Caviar Perle Noire « L'impertinent » Boîte de 50g 106.00€/50g*
- *Truffe noire Melanosporum, Homard, langouste, autre sur demande …*

Pour accompagner …

- Bûche traditionnelle chocolat et éclat de caramel (2, 4, 6 ou 8 parts) 5.50€/part
- Pain pochon de 450g (environ 4 personnes) 4.80€/pièce

Menu de Noël

Entrée, plat (poisson ou viande), dessert 50.00€/pers.
Entrée, poisson, viande et dessert 62.00€/pers.

L'Entrée *20.00€*
Tartelette de poireaux, noix de St jacques marinées, sablé aux algues, panais

Le poisson *26.00€*
Soufflé de dorade aux langoustines, chou chinois, châtaigne et romanesco, émulsion à la mandarine

La viande *26.00€*
Filet de chapon moelleux, croustillant des cuisses au foie gras, gâteau de pomme de terre et courge rôtie jus au vin d'arbois

Le dessert *10.00€*
Sapin de Noël : Mousse à la vanille, croquant noisette et confit de griotte

Menu de la Saint Sylvestre

Entrée, plat (poisson ou viande), dessert 58.00€/pers.
Entrée, poisson, viande et dessert 78.00€/pers.

L'Entrée *22.00€*
Cannelloni de crabe et saumon fumé, citron caviar et biscuit crackers, panais

Le poisson *30.00€*
Cassolette de noix de st Jacques et gambas au safran, légumes d'automne

La viande *32.00€*
Civet de chevreuil façon grand veneur, escalope de foie gras poêlé aux airelles et châtaignes, cerfeuil tubéreux

Le dessert *10.00€*
Comme une mandarine, ganache chocolat blanc et cardamome, coulis mandarine

Hôtel du Morvan - 26, rue de la République - 58170 LUZY - 03.86.30.00.66
www.hotelrestaurantdumorvan.fr - reservation@lhoteldumorvan.fr

Carte des plats de fêtes à emporter
Bon de Commande 2025

Nom et prénom :

……

Date et heure de retrait de commande :

……

Numéro de téléphone :

……

Hôtel du Morvan
26, rue de la République
58170 LUZY - 03.86.30.00.66
reservation@hotelrestaurantdumorvan.fr

Plats choisis	Quantité	Prix
		TOTAL

Commande définitive avant le dim. 21 décembre pour Noël et le dim. 28 décembre pour la fin d'année : - Retrait des commandes de 10h00 à 17h00 le 24 décembre.
- Retrait des commandes de 11h00 à 18h00 le 31 décembre.

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais avec une production locale quand cela est possible ainsi que des fournisseurs et producteurs sélectionnés partout en France pour leur savoir-faire et la qualité de leur produits. Cette année encore les plats seront servis en vaisselle jetable facile à réchauffer. DLC : 2 jours sur les plats préparés