

*Banquets & Repas de Famille Année 2001*

*Proposition de Menu N° 1*

*Au Choix, pour tous les convives du même groupe...*

*Préface Gustative*



*Symphonie d'Accord Sublimage au Foie Gras de Canard  
Froid : en Terrine, en Crème Brûlée et en Glace, aux Parfums d'ici  
Chaud : en Tube à Essai et en Escalope, aux Saveurs d'ailleurs*

*Dodine de Ris de Veau en Gelée de Ratafia de Champagne  
Compote de Mangues parfumée aux Pistils de Safran, Mesclun en parfum Balsamique*

*Noisettes de Melon mariné à la Citronnelle, au Magret de Canard Fumé  
en Tartare de Saumon d'Ecosse  
Vinaigrette aux Huiles parfumées et Sorbet Maison à la Tomate au Basilic*



*Dos de Sandre cuit à la Plancha  
Méli Mélo de Légumes Nouveaux  
Viennoise Pistache Macadamia, Sauce Coco Curry*

*Dos de Lotte cuite en vapeur douce, Confit de Fenouil Pimenté  
Sauce légère au Fumet d'Ecrevisses et au Crémant de Bourgogne*

*Bar de Ligne poêlé, Jus de Volaille à l'Infusion de Romarin  
Purée de Pommes de Terre à l'Huile de Sésame et Tomates confites*

Hôtel Restaurant Le Morvan

Rue des Ecoles - 89630 QUARRE LES TOMBES  
Tél. : +33 (0)3 86 32 29 29 - Fax : +33 (0)3 86 32 29 28  
reservation@le-morvan.fr - www.le-morvan.fr



*Banquets & Repas de Famille Année 2001*



*Sorbet Maison au Thym Citron et à la Vodka*



*Filet de Charolais rôti, Jus au Ratafia d'Irancy  
Fricassée de Champignons et Râpée Morvandelle*

*Duo de Mignon de Veau rissolé en Cocotte et de Foie Gras cuit à la « Plancha »  
Jus à la Liqueur de Pissenlit et aux Morilles  
Ecume de Lard Virtuel et Râpée Morvandelle*

*Filet d'Agneau rôti au Sel de Guérande parfumé aux Herbes, Jus au Piment d'Espelette  
Petite Ratatouille, Caviar d'Aubergines et Râpée Morvandelle*



*Nos Fromages du Terroir frais et affinés  
Panier de Fruits Secs*



*Le Gâteau d'Anniversaire et son Assiette Gourmande*



*Café et Friandises.*



Hôtel Restaurant Le Morvan

Rue des Ecoles - 89630 QUARRE LES TOMBES  
Tél. : +33 (0)3 86 32 29 29 - Fax : +33 (0)3 86 32 29 28  
reservation@le-morvan.fr - www.le-morvan.fr



*Banquets & Repas de Famille Année 2001*

**PRIX** : 89 €uros ( T.T.C. - Apéritif, Boissons et Café compris )

**APERITIF**

*Flûte de Champagne Brut D. de DEVAUX*

**BOISSONS**

*CHABLIS Premier Cru Les Vaudevey 2007*

*LAROCHE*

*1 Bouteille pour 4 personnes*

*SANTENAY Premier Cru Maladière 2006*

*G. PRIEUR*

*1 Bouteille pour 4 personnes*



Hôtel Restaurant Le Morvan

Rue des Ecoles - 89630 QUARRE LES TOMBES  
Tél. : +33 (0)3 86 32 29 29 - Fax : +33 (0)3 86 32 29 28  
reservation@le-morvan.fr - www.le-morvan.fr



*Banquets & Repas de Famille Année 2001*

*Proposition de Menu N° 2*

*Au Choix, pour tous les convives du même groupe...*

*Préface Gustative*



*Timbale d'Asperges servie tiède  
Sabayon aux Herbes du Jardin*

*Mesclun de Magret d'Oie aux Croûtons de Pain d'Epices en parfum de Banyuls  
Pommes pochées au Cidre et Fignes confites*

*Terrine de Foie Gras de Canard des Landes au Ratafia de Cidre  
Chutney de Pommes à la Rhubarbe, Confit de Coings  
Une Brioche maison aux parfums des Mendiantes*

*Biscuit de Saumon d'Ecosse aux Noix de Saint-Jacques  
Coulis d'Avocats, Quelques Feuilles du Jardin à l'Huile de Basilic  
Duo de Tomates émulsionnées et glacées*



*Cabillaud cuit sur la peau, Compote de Piperade  
Sauce légère au Fumet de Langoustines parfumée au Crémant de Bourgogne  
Croustillant de Pommes de Terre*

*Saumon d'Ecosse cuit à l'Unilatérale  
Douce Sauce au Gingembre et aux Pousses d'Oseille du Jardin*

Hôtel Restaurant Le Morvan

Rue des Ecoles - 89630 QUARRE LES TOMBES  
Tél. : +33 (0)3 86 32 29 29 - Fax : +33 (0)3 86 32 29 28  
reservation@le-morvan.fr - www.le-morvan.fr



*Banquets & Repas de Famille Année 2001*

*Aumônière de Grenadier aux Epices d'Orient  
Sauce légère parfumée à l'Orange, au Safran d'Iran et au Piment d'Espelette*



*Sorbet Maison à la Fraise Mara des Bois et au Ratafia de Vézelay*



*Filet de Charolais rôti, Sauce au Vin à la Moutarde Violette  
Râpée Morvandelle et Fricassée de Champignons*

*Flan de Canard cuit à la Plancha  
Sauce au Cidre du Pays d'Othe parfumée à la Fève de Tonka  
Râpée Morvandelle et Echalotes Confites*

*Gigot d'Agneau rôti aux Herbes du Jardin, Jus au Romarin  
Gratin de Pommes de Terre Charlotte, Caviar d'Aubergines et Tomates confites*



*Nos Fromages du Terroir frais et affinés*



*Le Gâteau d'Anniversaire et son Assiette Gourmande de Desserts*



*Café et Friandises.*

*Banquets & Repas de Famille Année 2001*

**PRIX : 70 Euros ( T.T.C. - Apéritif, Boissons et Café Compris )**

**APERITIF**

*Kir Sauvage à la Crème de Cerises de Bourgogne*

**BOISSONS**

***CHABLIS Les Vénérables Vieilles Vignes 2006 LA CHABLISIENNE***  
*1 Bouteille pour 4 personnes*

***IRANCY 2007 Thierry RICHOUX***  
*1 Bouteille pour 4 personnes*



Hôtel Restaurant Le Morvan

Rue des Ecoles - 89630 QUARRE LES TOMBES  
Tél. : +33 (0)3 86 32 29 29 - Fax : +33 (0)3 86 32 29 28  
reservation@le-morvan.fr - www.le-morvan.fr



*Banquets & Repas de Famille Année 2001*

*Proposition de Menu N° 3*

*Au Choix, pour tous les convives du même groupe...*

*Préface Gustative*



*Petit Gâteau d'Escargots de Bourgogne en Fricassée de Lentins de Chêne  
Purée de Patates douces et Asperges Vertes  
Crème de Haricots Cocos au Lard Fumé*

*Quadrilogie d'Accord Sublimage au Foie Gras de Canard  
Froid : en Terrine et en Glace, aux Parfums d'ici  
Chaud : en Tube à Essai et en Escalope, aux Saveurs d'ailleurs*

*Biscuit de Saumon d'Ecosse aux Noix de Saint-Jacques  
Coulis d'Avocats, Quelques Feuilles du Jardin à l'Huile de Basilic  
Duo de Tomates émulsionnées et glacées*



*Dos de Sandre cuit sur la Peau, Asperges Vertes  
Purée de Pommes de Terre au Wasabi et à la Pistache  
Sauce au Thé Vert Matcha*

*Lotte cuite en Vapeur Douce  
Compote de Fenouil aux Tomates Confites  
Sauce à l'Orange, au Safran d'Iran et au Piment d'Espelette*



Hôtel Restaurant Le Morvan

Rue des Ecoles - 89630 QUARRE LES TOMBES  
Tél. : +33 (0)3 86 32 29 29 - Fax : +33 (0)3 86 32 29 28  
reservation@le-morvan.fr - www.le-morvan.fr





*Banquets & Repas de Famille Année 2001*

*Filet de Charolais rôti, Sauce au Vin à la Moutarde Violette  
Râpée Morvandelle et Fricassée de Champignons*

*Mignon de Veau cuit en Cocotte, Jus à la Liqueur de Pissenlit et aux Morilles  
Étuvée de Navets à la Vanille Bourbon, Echalotes Confites*



*Nos Fromages du Terroir frais et affinés*



*Assiette Gourmande de Desserts*



*Café et Friandises.*

**PRIX : 59 €uros (T.T.C. - Apéritif, Boissons et Café Compris)**

**APERITIF**

*Kir Sauvage à la Crème de Cassis de Bourgogne*

**BOISSONS**

**Bourgogne VEZELAY Le Clos 2009** Elise VILLIERS  
*1 Bouteille pour 4 personnes*

**IRANCY 2007** Thierry RICHOUX  
*1 Bouteille pour 4 personnes*

Hôtel Restaurant Le Morvan

Rue des Ecoles - 89630 QUARRE LES TOMBES  
Tél. : +33 (0)3 86 32 29 29 - Fax : +33 (0)3 86 32 29 28  
reservation@le-morvan.fr - www.le-morvan.fr





*Banquets & Repas de Famille Année 2001*

*Proposition de Menu N° 4*

*Ouverture Apéritive*

*Flûte de Champagne Devaux  
Cuillère, Feuilleté, Sablé et Verrine*

*Préface Gustative*

*Velouté de Panais aux Grenouilles  
Huile de Noix de Macadamia*

*Première Assiette*

*Escalope de Foie Gras de Canard des Landes au Vinaigre de Bonbon  
Un Bouquet de Salade du Jardin aux Mangues et à l'Avocat  
Des Parfums de Passion au Gingembre confit*

*Seconde Assiette*

*Noix de Coquilles Saint-Jacques d'Erquy poêlée à l'Orientale  
Sauce légère à l'Orange, au Safran d'Iran et au Piment d'Espelette*

*Troisième Assiette*

*Dos de Bar cuit sur la Peau, Asperges Vertes  
Purée de Pommes de Terre au Wasabi et à la Pistache  
Sauce au Thé Vert Matcha*

Hôtel Restaurant Le Morvan

Rue des Ecoles - 89630 QUARRE LES TOMBES  
Tél. : +33 (0)3 86 32 29 29 - Fax : +33 (0)3 86 32 29 28  
reservation@le-morvan.fr - www.le-morvan.fr



***Moment de Pause***

*Sorbet Maison aux Mangues parfumé à la Vodka*

***Quatrième Assiette***

*Mignon de Veau cuit en Cocotte*

*Jus parfumé aux Effluves de Truffe de Bourgogne  
Fricassée de Lentins de Chêne et Râpée Morvandelle*

***Fromages***

*Fromages de notre Terroir affinés et frais*

***Dessert***

*Le Gâteau d'Anniversaire*

*Sa Palette de Sucre, d'Épices, de Chocolat et de Fruits*

***Après Dessert***

*Friandises Maison et Café*

**PRIX** : 66 €uros (*T.T.C. - Boissons non comprises à déterminer*)



Hôtel Restaurant Le Morvan

Rue des Ecoles - 89630 QUARRE LES TOMBES  
Tél. : +33 (0)3 86 32 29 29 - Fax : +33 (0)3 86 32 29 28  
reservation@le-morvan.fr - www.le-morvan.fr

