

Les Ursulines

HÔTEL ★★★
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Parce que votre Sérénité est essentielle



Carole Lenglet et Pascal Yème - Direction

le Chef Thierry Chateau, le Maître d'Hôtel Pascal Bruel

et l'ensemble du personnel

vous souhaitent la bienvenue

*"Dans notre Maison, nous ne vendons pas une table ou un lit,
mais des émotions et des services"*





Le Restaurant Gastronomique Les Ursulines vous guide et vous propose:

Un plat à la carte à partir de 14 €

Choisissez un ou plusieurs plats dans notre sélection

Menu Les Ursulines - 32 €

Voir page suivante ce menu pré-établi

- > une entrée
- > un plat
- > un fromage ou un dessert

Votre composition Saveurs - 52 €

Découvrez les saveurs gourmandes en sélectionnant dans la carte

- > une entrée
- > un poisson ou une viande
- > un fromage
- > un dessert

Votre composition Passionnés - 89 €

Pour l'ensemble de la table, laissez-vous guider selon l'inspiration du chef

- > une entrée
- > un poisson
- > une viande
- > un fromage
- > un dessert

L'Incontournable - 34 € (par personne)

Pour les amoureux du Charollais

la Côte de bœuf (pour 2 personnes) rôtie à la fleur de sel,
pommes de terre ratte rissolées à l'huile d'olive, sauce au vin de Bourgogne

Les Ursulines

HÔTEL ★★★
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Parce que votre Sérénité est essentielle



Menu Les Ursulines - 32 €

(prix ttc service inclus)

La mise en bouche pour patienter

*Risotto de riz Carnaroli, brochette d'escargots de Bourgogne poêlés
un sauté d'écrevisses au persil plat, velouté de crabes vert*

ou

*Les Huitres creuses de Carantec en gelée d'eau de mer citronnée
pain de seigle*

*Dos de saumon mi-cuit aux lentilles Corail
et brunoise de légumes, jus au vieux vinaigre*

ou

*Suprême de volaille fermière arrosé d'une crème parfumée
aux champignons et noisettes émulsionnées, palets de polenta à la tapenade,
pommes chips aux courgettes confites*

Fromage blanc du Morvan à la crème épaisse

ou

Brie farci au mascarpone et noisettes torréfiées

ou

*Cœur coulant au chocolat, lait au poivre de Séchouan
sorbet à l'orange*

ou

*Arlette à la framboise, mousse au litchi,
jus de fruits rouges au Porto, sorbet au citron vert*

Les Ursulines

HÔTEL ★★★
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Parce que votre Sérénité est essentielle



Les Entrées

	€
<i>Les légumes d'hiver mijotés au jus de volaille, bouillon au pistou et copeaux de parmesan, lard croustillant, parfum aux truffes noires</i>	14
<hr/>	
<i>Notre foie gras de canard du Sud-Ouest confit à l'ancienne, mi-cuit au sel et poivre du moulin, gelée au Porto dôme de haricots vert et crème fouettée</i>	21
<hr/>	
<i>Rémoulade de pieds de veau au céleri boule, huile de noisette et paille croustillante, brochette d'écrevisses et escargots au beurre noisette</i>	17
<hr/>	
<i>Noix de Saint Jacques en chaud et froid, rôtie à l'huile d'olive, chiffonnade de poireaux au curry, en carpaccio à peine citronné, bavarois de brocolis et gelée de tomates au thym</i>	19
<hr/>	
<i>Mille-feuille de foie gras de canard poêlé à la pomme verte, lardons de canard fumé et pignons de pins, mikado de Granny-Smith</i>	23

Les Ursulines

HÔTEL ★★★
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Parce que votre Sérénité est essentielle



Les Poissons

€

*Dos de sandre rôti sur la peau, marguerite de jeunes carottes,
croustillant de pomme de terre aux herbes fraîches, jus de veau au vinaigre balsamique* 26

*Queue de lotte poêlée au beurre, lamelles de légumes divers à la fleur de sel,
marinière de tomates servie tiède* 21

*Tronçon de cabillaud cuit au four, bouillon de haricots Alubias
en garniture safranée, brandade légère à la crème d'ail rose* 24

Les Viandes

*Suprême de canette laquée aux épices douces, la cuisse effilochée en daube,
Rigatoni aux champignons et échalottes confites,
jus de canard aux copeaux d'olives noires* 22

*Pigeon fermier désossé, risotto d'épeautre servi crémeux,
au parmesan et brisures de truffes, jus corsé* 34

*La pièce de bœuf Charollais à la fleur de sel, émincé de choux vert braisé,
sauce marchand de vin, crémeux de céleri au macis* 29

*Côte à los de cochon de lait mijoté, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive,
pomme fruit rôtie au beurre, jus à la graine de moutarde* 25



Les Fromages

Le Chariot de fromages affinés régionaux

€

12

Brie farci au mascarpone et noisettes torréfiées

7

Fromage blanc du Morvan à la crème épaisse

5

Les Desserts

*Tartelette au citron meringuée façon crème brûlée
soupe cacao glacée, sorbet à la mangue*

12

*Cœur coulant au chocolat, lait au poivre de Séchouan,
sorbet à l'orange*

14

Variation autour de l'ananas:

*brochette poêlée au pain d'épices
gaspacho au lait de coco
tuile croustillante à l'orange
crémeux en gelée de framboises*

15

*Crumble aux pommes-raisins, jus caramel au beurre salé
glace Malaga*

12

*Poire pochée aux épices, onctueux au miel
et gelée verte*

10

Les Ursulines

HÔTEL ★★★
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Parce que votre Sérénité est essentielle



Menu Affaires - 20 €

(prix ttc - service compris)

*Ce menu vous est proposé selon les arrivages du marché
tous les midis de la semaine
sauf le Samedi et le Dimanche
en 1 heure, café servi*

Une entrée

Un plat

Un dessert

Un verre de vin et un café

Menu des très jeunes gastronomes - 15 €

(prix ttc - service compris)

*Notre Maître d'Hôtel est à votre disposition pour établir le menu
de vos jeunes gastronomes selon les suggestions du Chef*

Une entrée

Une viande

Un dessert