

MENU DU DIMANCHE 22 NOVEMBRE

FORMULE ENTREE - PLAT-
DESSERT

22 € / PERS.

Velouté de Légumes Bio de Saison
aux Épices Massalé, Mélange de
Graines, Copeaux d'Ossau Iraty &
Lard séché

Osso Bucco de Veau de Corrèze au
Citron Confit & Olives vertes,
Semoule Bio

Salade d'Agrumes aux Épices de
Noël & son Biscuit Shorebread

NOS SPECIALITES A
EMPORTER

Filet de Bœuf Brioché & sa Sauce au
Foie-Gras (4 pers. : 50 €, 6 pers. : 75 €)

Foie Gras Mi-Cuit 10 € la tranche (env.
100 g)

Assortiment de Charcuteries Ibériques
& Fromages Basques 20 € (2 à 4 pers.)

Tapenade Olives Noires & Cacahuètes
5 € les 150 g

Camembert Truffé à Cuire 12 € pièce

Pain Maison 5 € la miche (env. 600 g)

Cannelés Maison 12 € les 10 pièces

LA
COURTILLE
DE
SOLUTRE
HÔTEL-RESTAURANT

Route de la Roche
71960 Solutré-Pouilly
03 85 35 80 73

lacourtillledesolutre@live.fr