



## HÔTELLERIE DU VAL D'OR

Les midis Vendredi, Samedi, dimanche

### VENTE A EMPORTER



#### LES ENTREES :

|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 6 ou 12 escargots en coquille                                             | 5€ ou 10€ |
| Terrine de canard « Maison », et ses condiment                            | 5€        |
| Bruschetta d'escargots au beurre persillé, jambon cru et coulis de tomate | 9€        |
| Œufs en Meurette                                                          | 8€        |
| Vol au vent d'œuf poché et crémeux de cèpes                               | 10€       |

#### LES PLATS

|                                                                                                                                                |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Parmentier de joue de bœuf confite à la Bourguignonne                                                                                          | 11€ |
| Rognon de veau flambé au cognac à la moutarde à l'ancienne                                                                                     | 11€ |
| Duo de truite et sandre façon pochouse (vin blanc, ail et lardons)                                                                             | 14€ |
| Cuisses de grenouilles en persillade                                                                                                           | 12€ |
| Le Val'Burger : steak de bœuf charolais, confit d'oignon au cassis, époisses, salade verte, frites de pomme de terre ou frites de patate douce | 13€ |

#### LES DESSERTS

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| Paris-Brest à la chantilly de marron                                | 5€ |
| Moelleux chocolat cœur fruit de la passion et meringue noix de coco | 5€ |
| Sablé breton à la noisette, crème citron et brisure de meringue     | 5€ |
| Tiramisu pomme caramel au beurre salé                               | 5€ |

Pour vos apéritifs nous vous proposons  
Les gougères 40cts l'unité  
Les feuilletés comté moutarde 30cts l'unité

#### Conditions d'enlèvement et de réservation :

Nous vous proposons de récupérer vos commandes le midi entre 11h et 12h30

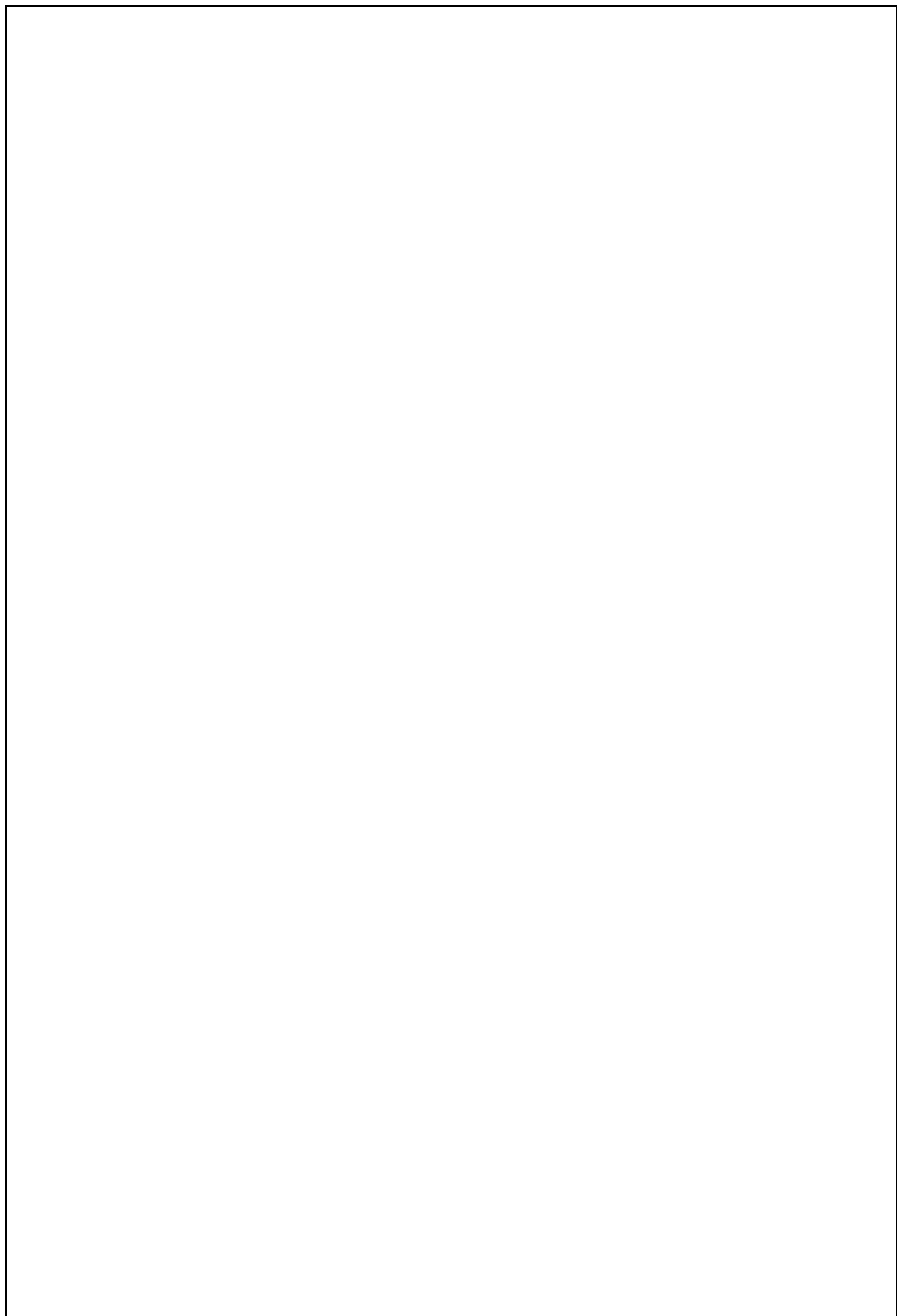
Les réservations se feront par téléphone 03.85.49.23.85, par mail

[contact@le-valdor.com](mailto:contact@le-valdor.com) ou par notre page facebook Hôtellerie du Val d'Or,

Les réservations de plats pourront être faites au plus tard le jeudi à 12h.

Pour le bien-être de tous, nous respecterons les gestes barrières ainsi que les règles sanitaires et nous vous demanderons de les respecter aussi, ainsi que les horaires d'enlèvement.

Hôtellerie du Val d'Or/140 grande rue 71640 Mercurey



VENTE A EMPORTER