



# HOTEL LOU GRANVA

## Menu de Saison

Feuilleté aux champignons forestiers

ou

Salade de betteraves, pommes  
et Jambon cru



Filets de perche au beurre,  
Sauce Pochouse

ou

Cuisse de Poulet Fermier  
"Noir de Bourgogne" Label Rouge,  
sauce aux morilles



Fromages ou dessert au choix

32 €

### Menu tout petit

Enfants de 3 à 7 ans

**Jambon Blanc**  
**Légumes du moment**

**glace 1 Boule**

**7 €**

### Menu enfant

Enfant de 8 à 12 ans

**Assiette de charcuterie**

**Steack Haché Maison**  
**Légumes du moment**

**Glace 2 boules**

**11 €**





## Carte du moment

### *Pour commencer*

Feuilleté aux champignons forestiers	9 €
Salade de betteraves, pommes et jambon cru	9 €
Gratin de queue d'écrevisses	15 €
Croûte aux morilles	20 €

### *En Suite*

Filets de perche beurre, sauce pochouse	24 €
Suprême de poulet, sauce morilles	24 €

### **Boeuf Fermier Limousin, label rouge, blason prestige**

Pièce de boeuf (env. 230g)	18 €
Rumsteack (env. 200g)	21 €
Entrecôte / contre filet (env. 300g)	25 €
Filet de Boeuf (env. 200g)	30 €
Supplément sauce morilles	10 €

### **Pour les végétariens**

Croûte aux morilles, accompagnés de légumes du moment	26 €
--	------

### *Pour Finir*

Assiette de Comté Morbier de la Fruitière des Chauvin	6.50 €
Parfait glacé à la liqueur de sapin	8.00 €
Crème Brûlée au Yuzu	8.50 €
Baba au Rhum Diplomatico reserva 12 ans	9.50 €
Verrine de pommes et speculoos	9.50 €
Glace 2 Boules	6.50 €

