Menu Découverte

Entrées

Vézelay / Butternut / Parmesan

Flan de fromage “Le Vézelay” des chèvres de la ferme des Ultéria à Saint-Bris, crémeux de Butternut rôti, huile d’herbes, crumble au Parmesan

Boeuf / Carotte / Échalote

Terrine de boeuf servie froide, carottes fondantes, échalotes confites, vinaigrette gourmande au vin rouge et pickles de légumes de saison

Plats

Pintadeau / Trompette / Céleri

Le suprême de pintadeau farci aux trompettes, farce fine de volaille moelleuse, céleri de l’Yonne en mousseline et rôti, jus brun de volaille crémé lié avec une purée de champignons

Cochon / Montbéliard / Choux

Duo de cochon, l’échine braisée à basse température et saucisse de Montbéliard fumée en mirepoix, sucs de cuisson en jus corsé, embeurrée de choux au thym et jus de rôti

Desserts

Vanille / Orange / Amande

Millefeuille très craquant aux amandes, mousse diplomate à la vanille, crémeux à la vanille, et segments d’oranges

Riz / Caramel / Gingembre

Le classique mais délicieux riz au lait hyper aéré, tuile croustillante, sauce au caramel et gingembre confit

Les midis du mercredi au vendredi :

25,00€/pers : *entrée + plat + dessert*

20,00€/pers : *entrée + plat ou plat + dessert*

Les soirs et week-end :

33,00€/pers : *entrée + plat + dessert*

28,00€/pers : *entrée + plat ou plat + dessert*

Le Migana

Hôtel - Restaurant

Menu Terre de Bourgogne

Entrée

Œufs Meurette

Les traditionnels oeufs en meurette façon Mitigana, deux oeufs pochés, une sauce au vin rouge onctueuse et relevée au pinot, oignons grelots glacés, lard grillé, champignons de Paris et croûton aillé

Plat

Bourguignon

Le bœuf Bourguignon, classique et savoureux, la joue de bœuf confite longuement pendant 8h00 à basse température, garniture à l'ancienne, purée de pommes de terre maison

Dessert

Cassis de Bourgogne

La coupe Bourguignonne, sorbet cassis maison accompagné de Ratafia de Bourgogne et de crème de cassis pour un dessert tout en fraîcheur

La Poire

La poire pochée au Chablis, biscuit macaroné, crémeux mandarine

Ce menu vous est proposé au Tarif de :

32,00€/pers : *entrée + plat + dessert*

28,00€/pers : *entrée + plat ou plat + dessert*

Menu Végétal

Entrée

Vézelay / Butternut / Parmesan

Flan de fromage "Le Vézelay" des chèvres de la ferme des Ultéria à Saint-Bris, crémeux de Butternut rôti, huile d'herbes, crumble au Parmesan

Plat

Selon inspiration du chef et des légumes du marché, déclinaison de légumes de notre carte

Dessert

La Poire

La poire pochée au Chablis, biscuit macaroné, crémeux mandarine

Ce menu vous est proposé au Tarif de :

29,00€/pers : *entrée + plat + dessert*

25,00€/pers : *entrée + plat ou plat + dessert*

Le Mitigana
Hôtel - Restaurant

Menu Plaisir

Entrées

Noix de Saint-Jacques / Poireau / Andouille

3 noix de coquilles Saint-Jacques rôties, andouille de Guéméné grillée, poireaux cuit à la flamme au beurre persillé et champignon brun, crème citronnée

Foie Gras / Pomme / Calvados

Foie gras de canard français mi-cuit assaisonné au Calvados, fleur de sel et poivre de Malaisie, chutney à la pomme et pétales de granny smith, toast de pains aux fruits secs

Plats

Boeuf / Irancy / Pomme de terre

Filet de boeuf Français rôti au sautoir, cuisson à votre convenance, pomme de terre fondante à l'ail confit, jus brun de veau à l'Irancy réduit

Merlu / Haddock / Oeufs

Duo de merlu et haddock cuits au fumet et beurre persillé, petits légumes glacés, huile vierge d'herbes fraîches et oeufs de poissons

Fromages

Chariot de fromages sélectionnés par la maison Le Roux (supplément au menu 8.00€)

Desserts

Miel / Fruits secs

Le délicieux nougat glacé maison au miel de l'Yonne et fruits secs, tuile craquante aux amandes, coulis de fruits rouges

Chocolat / Praliné

Tout en chocolat pour un plaisir coupable, biscuit cookie, praliné maison, ganache montée au chocolat noir, feuille fine de chocolat tablé

Tous nos plats sont faits maison

Ce menu vous est proposé au Tarif de :

46,00€/pers : *entrée + plat + dessert*

39,00€/pers : *entrée + plat ou plat + dessert*

Le Migana
Hôtel - Restaurant

La carte

Entrées

Vézelay / Butternut / Parmesan 13.00€
Flan de fromage “Le Vézelay” des chèvres de la ferme des Ultéria à Saint-Bris, crémeux de Butternut rôti, huile d’herbes, crumble au Parmesan

Boeuf / Carotte / Échalote 13.00€
Terrine de boeuf servie froide, carottes fondantes, échalotes confites, vinaigrette gourmande au vin rouge et pickles de légumes de saison

Œufs Meurette 14.00 €
Les traditionnels oeufs en meurette façon Mitigana, deux oeufs pochés, une sauce au vin rouge onctueuse et relevée au pinot, oignons grelots glacés, lard grillé, champignons de Paris et croûton aillé

Noix de Saint-Jacques / Poireau / Andouille 18.00€
3 noix de coquilles Saint-Jacques rôties, andouille de Guéméné grillée, poireaux cuit à la flamme au beurre persillé et champignon brun, crème citronnée

Foie Gras / Pomme / Calvados 19.00 €
Foie gras de canard français mi-cuit assaisonné au Calvados, fleur de sel et poivre de Malaisie, chutney à la pomme et pétales de granny smith, toast de pains aux fruits secs

Foie Gras / Porto / Poire 22.00€
Deux belles escalopes de foie gras de canard poêlées, flambées aux vieux Porto, jus de déglaçage réduit, poire rôtie et pains aux fruits secs

Plats

Pintadeau / Trompette / Céleri 19.00 €
Le suprême de pintadeau farci aux trompettes, farce fine de volaille moelleuse, céleri de l’Yonne en mousseline et rôti, jus brun de volaille crémé lié avec une purée de champignons

Cochon / Montbéliard / Choux 20.00 €
Duo de cochon, l’échine braisée à basse température et saucisse de Montbéliard fumée en mirepoix, sucs de cuisson en jus corsé, embeurrée de choux au thym et jus de rôti

Bourguignon 24.00 €
Le bœuf Bourguignon, classique et savoureux, la joue de bœuf confite longuement pendant 8h00 à basse température, garniture à l’ancienne, purée de pommes de terre maison

Boeuf / Irancy / Pomme de terre 31.00 €
Filet de boeuf Français rôti au sautoir, cuisson à votre convenance, pomme de terre fondante à l’ail confit, jus brun de veau à l’Irancy réduit

Merlu / Haddock / Oeufs 30.00 €
Duo de merlu et haddock cuits au fumet et beurre persillé, petits légumes glacés, huile vierge d’herbes fraîches et oeufs de poissons

Boeuf / Foie Gras 37.00€
Filet de boeuf Français rôti au sautoir, escalope de foie gras poêlée, jus brun de veau à l’Irancy réduit

Le Mitigana
Hôtel - Restaurant

Fromages

Chariot de fromages de la maison Le Roux **12.00€**
Fromage blanc de campagne, coulis ou fines herbes **6.00€**

Desserts

Vanille / Orange / Amande 9.00 €
Millefeuille très craquant aux amandes, mousse diplomate à la vanille, crémeux à la vanille, et segments d'oranges

Riz / Caramel / Gingembre 9.00 €
Le classique mais délicieux riz au lait hyper aéré, tuile croustillante, sauce au caramel et gingembre confit

Cassis de Bourgogne 9.00 €
La coupe Bourguignonne, sorbet cassis maison accompagné de Ratafia de Bourgogne et de crème de cassis pour un dessert tout en fraîcheur

La Poire 9.00 €
La poire pochée au Chablis, biscuit macaroné, crémeux mandarine

Miel / Fruits secs 11.00 €
Le délicieux nougat glacé maison au miel de l'Yonne et fruits secs, tuile craquante aux amandes, coulis de fruits rouges

Chocolat / Praliné 11.00 €
Tout en chocolat pour un plaisir coupable, biscuit cookie, praliné maison, ganache montée au chocolat noir, feuille fine de chocolat tablé

La Suzette 12.00€
Cent trente-six ans d'histoire, les crêpes flambées par notre maître d'hôtel,
au Grand-Marnier « façon Suzette »

La Farandole 16.00€
Farandole de desserts de notre chef pâtissier Lucas, selon son inspiration, déclinaison de plusieurs desserts

Menu des petits Lou

Plat

Poisson sauce à la crème ou viande du moment

Fromage ou dessert

Fromage blanc ou fondant au chocolat et crème anglaise

Jusqu'à 12 ans **13.00€**

Le Mirigana
Hôtel - Restaurant

Sur commande 48h00 à l'avance

Menu Ris de veau

Mise en bouche

Entrée

Vol au vent de ris de veau à la bourgeoise, foie gras, champignons, sauce veloutée et morilles

Plat

La noix de ris de veau doré au beurre mousseux, jus de veau réduit et légumes glacés

Dessert

A la carte

Farandole de desserts maison selon l'inspiration de notre pâtissier Lucas

Ou **La Suzette**

Cent trente-six ans d'histoire, les crêpes flambées par notre maître d'hôtel,
Au Grand-Marnier « façon Suzette »

Ce menu vous est proposé au Tarif de :

60,00€/pers : *entrée + plat + dessert*

Le Mirigana
Hôtel - Restaurant