

Menu du Nivernais ~~23.50€~~ 20.70 €

★

(Fromage et Dessert)

Ou

Menu du Nivernais ~~21.50€~~ 18.95 €

★

(Fromage ou Dessert)

Fines Tranches de Tomates Cœur De Bœuf et Cocktail
de Fruits De Mer Marinés

Ou

Emincé de Melon et son Froissé de Jambon Cru

Ou

Salade Maraichère (Pignons de Pin Torréfiés, Mesclun,
Betteraves, Dés de Fromages, Tomates, Melon,
Vinaigrette Balsamique)

Ou

Entrée du Marché

Cervelle D'Agneau Meunière, Persillade Forestière

Ou

Filet de Lieu Jaune à l'Huile d'Olives et Basilic

Ou

Faux-Filet de Bœuf, Beurre Maître d'Hôtel

Ou

Plat du Marché

Menu Découverte 33.00 Euros

(Fromage et Dessert)

Carpaccio de Bœuf Mariné, Vinaigrette de Soja, Pétales
de Parmesan

Ou

Médailillon de Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Naturel
Ou

Fricassée de Noix de St Jacques et Gambas aux Graines
de Pavot, Velouté de Whisky

Ou

Salade gourmande

(Salade, Haricots verts, dés de Pomme fruit, Foie gras, Saumon fumé)

Filet de Dorade Royale à l'Unilatérale, Emulsion de
Crystes Marines

Ou

Entrecôte de Bœuf Poêlée au Vin de Sancerre et Fond
de Veau Réduit

Ou

Aiguillettes de Canard au Paprika doux, crème de
Pêches jaunes

Ou

Ris de Veau Braisés, Sauce Crème Madérisée

Carte des Desserts

Fraise Melba

6.50 €

★ Tarte Fine aux Pommes tiède, Crème Glacée

~~6.00 €~~ 5.25 €

★ Carpaccio d'Ananas, Coulis Passion, Glace Mangue

~~6.00 €~~ 5.25 €

Nougat Glacé et son Coulis

6.50 €

Glaces ou Sorbets

6.00 €

Corbeille de Fruits de Saison

5.00 €

Salade de Fruits

5.00 €

★ Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA

Prix nets
Hors Boissons

Carte du Restaurant « Côté Loire »

Mercure Nevers

Les Entrées

Fines Tranches De Tomates Cœur De Bœuf et Cocktail de Fruits De Mer Marinés
12.00€

Emincé de Melon et son Froissé de Jambon Cru
12.00€

Salade Maraîchère (Pignons de Pin Torréfiés, Mesclun, Betteraves, Dés de Fromages, Tomates, Melon, Vinaigrette Balsamique)

12.00€

Entrée du Marché

~~12.00 €~~ **10.50 €**

Carpaccio de Bœuf Mariné, Vinaigrette de Soja, Pétales de Parmesan

18.00 €

Médaille de Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Naturel

18.00 €

Fricassée de Noix de St Jacques et Gambas aux Graines de Pavot, Velouté de Whisky

18.00 €

Salade gourmande

(Salade, Haricots verts, dés de Pomme fruit, Foie gras, Saumon fumé)

17.00 €

Les Plats

Cervelle D'Agneau Meunière, Persillade Forestière

16.00 €

Filet de Lieu Jaune à l'Huile d'Olives et Basilic

16.00 €

Faux-Filet de Bœuf, Beurre Maître d'Hôtel

16.00 €

Plat du Marché

~~14.00 €~~ **12.35 €**

Filet de Dorade Royale à l'Unilatérale, Emulsion de Crystes Marines

18.00 €

Entrecôte de Bœuf Poêlée au Vin de Sancerre et Fond de Veau Réduit

19.00 €

Aiguillettes de Canard au Paprika doux, crème de Pêches jaunes

18.00 €

Ris de Veau Braisés, Sauce Crème Madérisée

19.00 €

Les Fromages

Chariot des Fromages

6.30 €

Assiette de Fromage blanc

5.50 €

* Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA

Prix nets
Hors Boissons