

Entrée, plat,  
fromage ou dessert : 39.00€

Formule Petit Soleil : 15.00€

E N T R É E

L'escargot de Bourgogne

*Croustillant d'escargots, beurre d'ail  
et huile de cresson.*

La meurette du chef

*Oeuf poché, sauce réduite vin rouge et  
chocolat, champignons, poitrine fumée,  
oignonso.*

P L A T

Le Wok du Chef

*Vermicelles de riz, nouilles, fèves,  
petits pois, julienne de carottes,  
sauce soja sucrée, vinaigre de riz,  
crevettes.*

La volaille en Gigolette

*Gigolette de volaille, écrasé de pomme  
de terre et son croquant, concentré  
d'oignons, jus réduit.*

D E S S E R T

Crème brûlée à notre façon

*Entremet vanille et tonka, croustillant  
praliné, tuile caramel, sauce caramel  
beurre salé.*

Le tout chocolat

*Feuilletine chocolat noir, mousse  
chocolat au lait, ganache montée  
chocolat noir.*

Signature

## E N T R É E

L'escargot de Bourgogne (14€)  
*Croustillant d'escargots, beurre d'ail et huile de cresson.*

La meurette du chef (12€)

*Oeuf poché, sauce réduite vin rouge et chocolat, champignons, poitrine fumée, oignons.*

Le Saumon en gravelax (16€)

*Saumon façon gravelax et betterave, crème de raifort, crémeux de choux fleur.*

Le Foie gras (18€)

*Le Foie gras mi-cuit, briochette aux épices, chutney mangue oignons.*

## P L A T

Le Cabillaud sur le dos (26€)

*Dos de Cabillaud lardé, sabayon de champagne, crémeux et chips de panais.*

La Volaille en Gigolette (24€)

*Gigolette de volaille, écrasé de pomme de terre et son croquant, concentré d'oignons, jus réduit.*

Le Veau et la morille (30€)

*Quasi de veau, sauce morilles, croustillant de pomme de terre, gel échalotes et balsamique, tuile à la morille.*

Le Wok du Chef (22€)

*Vermicelles de riz, nouilles, fèves, petits pois, julienne de carottes, sauce soja sucrée, vinaigre de riz, crevettes.*

Notre Carte

## S T A R T E R

### the Burgundy snail

*Snails crispy, garlic butter and watercress oil.*

### The chef's meurette

*Poached egg, reduced red wine and chocolate sauce, mushrooms, smoked breast, onions.*

### Salmon in gravelax

*Gravelax salmon and beets, horseradish cream, creamy flower cabbage.*

### Le Foie gras

*Half-cooked foie gras, briochette with spices, mango chutney and onions.*

## M A I N C O U R S E

### The Cod on the back

*Back of cod larded, champagne sabayon, creamy and parsnip chips.*

### Poultry in a Gigolette

*Poultry Gigolette, crushed with apple of earth and its crunchy, onion concentrate, reduced juice.*

### The calf and the morel

*Veal sauce, morels, potato crispy, shallot and balsamic gel, morel tile.*

### The Chef's Wok

*Rice vermicelles, noodles, beans, green peas, carrot julienne, sweet soy sauce, rice vinegar, shrimp.*

Future  
Course

## N O S F R O M A G E S

Fromage blanc (8€)

*Sucré (sucre et confiture)*

*Salé (ciboulette, sel, poivre, cumin)*

Assiette de 3 fromages,  
différents affinages (10€)

Plateau de fromages (16€)

## D E S S E R T

Autour du Matcha (14€)

*Sponge cake matcha, ganache chocolat blanc matcha vanille, tuile sésame au matcha, sorbet yaourt, opaline matcha, gel vanille, infusion matcha.*

Crème brûlée à notre façon (12€)

*Entremet vanille et tonka, croustillant praliné, tuile caramel, sauce caramel beurre salé.*

Le tout chocolat (13€)

*Feuilletine chocolat noir, mousse chocolat au lait, ganache montée chocolat noir.*

Pavlova agrumes (14€)

*Meringue citron, gel pamplemousse, tuile orange, sorbet liqueur de cédrat, chantilly Vanille, feuille de meringue à l'orange, segments d'agrumes.*

Notre  
Café

## O U R C H E E S E S

### Cottage Cheese

*Sweet (sugar and jam)*

*Salted (chives, salt, pepper, cumin)*

Plate of 3 cheeses,  
different refining.

Cheese plater

## D E S S E R T

### Around the Matcha

*Sponge cake matcha, ganache chocolat blanc matcha vanille, tuile sésame au matcha, sorbet yaourt, opaline matcha, gel vanille, infusion matcha.*

### Crème brûlée in our own way

*Vanilla and tonka entremet, crispy praline, caramel tile, salted butter caramel sauce.*

### All chocolate

*Feuilletine dark chocolate, milk chocolate mousse, dark chocolate ganache.*

### Pavlova citrus

*Lemon meringue, grapefruit gel, orange tuile, citron liqueur sorbet, vanilla whipped cream, orange meringue leaf, citrus segments.*

Future  
Café

## N O T R E H I S T O I R E

Laura, Matthias et toute leur équipe vous accueillent au Soleil D'or, hôtel 3 étoiles et restaurant semi gastronomique.

Cet établissement existant depuis déjà bien des années a réouvert ses portes depuis le 11 janvier 2023 et vous propose : 16 chambres, deux salles de restaurant, une salle petit déjeuner, ainsi que des réceptions de groupes.

Le chef, Matthias Dias Goncalves, fort de son enseignement, ainsi que son expérience dans différentes maisons, vous prépare toutes les 6 semaines, une carte variée et harmonieuse pour déguster des mets qui accompagneront vos meilleurs souvenirs au Soleil d'Or.

Laura, quant-à elle, apprend avec plaisir chaque jour ce métier à vos côtés, étant une ancienne Spa Manager, elle vous concocte une carte des vins qui accompagnent les plats de notre chef.

Toute l'équipe du Soleil D'or se joint à eux pour vous souhaiter un agréable repas.

## N O S P R O D U C T E U R S

Pain - Boulangerie Marais  
(Aillant Sur Tholon)

Chocolat - Mr Stéphane Coeugnet  
(Montigny La Resle)

Fruits et Légumes - Le Jardin de Laborde  
(Laborde)

Poissons et Viande - La Terre du Gavot

Fromage - Les Fromages de Thomas  
(Flogny La Chapelle)

Foie gras - Maison Rabuat  
(Méré)

Le  
Soleil  
D'  
Or