

Le Bistro d'Olivier

MENU BISTRO 33 €

Entrée, Plat, Dessert

Gaspacho de Courgette, crème de Chèvre frais
Zucchini gazpacho, goat cheese cream

OU/OR

Pâté Croute Maison, Foie gras, Ris de veau, Filet mignon pickles de légumes
Homemade Pate croute, foie gras, veal sweetbreads, filet mignon, pickled vegetables

Filet de Volaille Fermière, Fenouil confit et jus anisé
Chicken fillet, caramelised fennel, anise juice

OU/OR

Sébaste rôtie, Pennes torréfiés au Pesto et Poivrennade
Rockfish, roasted penne pesto and romesco sauce

Fromages affinés par la Maison Mons MOF (10€ supp)
Cheese selection from Maison Mons (10€ extra cost)

Mousse au Chocolat
Chocolat mousse

OU/OR

Abricot au sureau, crémeux Vanille, biscuit Streusel à la Fleur de Sel
Elderflower marinated apricot, vanilla cream and salted biscuit

MENU COCOTTE 30 €

Un retour aux sources de la table d'en face...

Cocotte du moment

PLANCHE DÎNATOIRE 17€

prix par personne/per person

Plaisir de Borugogne pour un apéritif dinatoire haut en saveur !
Plaisir of Bourgogne for a tasty aperitif dinner!

ASSIETTE DE FROMAGE MAISON DE MONS

10€/ personne

DESSERT

10€/ personne

RESTAURANT KLIMA



Avant l'ouverture tant attendue de notre restaurant gastronomique, notre chef Lionel Freitas vous propose un «avant goût» sous forme d'un menu en quatre services.

Before the so much waited opening of our gastronomique restaurant, our chef Lionel Freitas is proposing a four services menu named « un avant goût».

MENU

«UN AVANT GOÛT» 65 €

EN QUATRE SERVICES (DINER UNIQUEMENT)

POUR LA TABLE ENTIÈRE

Amuse-Bouche

Pressé de Foie-Gras, Fruits rouges et crème Estragon

Foie Gras terrine, red berries and tarragon cream

Turbot rôti, Coquillages, Ail noir et jus marinière

Roasted Turbot, Shellfish, black garlic and « marinière » sauce

Noix de Veau rôtie, Crolesquis de poitrine confite, Carottes et Gremolata, jus réduit

Roasted Veal topside, « Crolesquis » of confit veal brisket, Carrots and Gremolata

Assiette de Fromage affiné par la Maison Mons MOF (10€ sup)

Cheese selection from Maison Mons (10€ extra cost)

Fraîcheur de Fraise et Rhubarbe, crémeux Chocolat Blanc

Around Strawberries and Rhubarb, delicate white Chocolate and Vanilla cream