

# Le Bistro d'Olivier

## MENU BISTRO 33 €

Entrée, Plat, Dessert

Salade de Tomates anciennes, émulsion Mozzarella di Bufala  
*Heirloom Tomatoes, herbs and spices, Mozzarella di Bufala foam*

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 Mignon rôti, haricots verts, tomates confites, amandes et jus réduit  
*Roasted pork loin, green beans and confit tomatoes, almonds and jus*

OU/OR

Encornet farci, choux vert, citron, sésame et fumet émulsionné  
*Stuffed squid, lemon seasoned green cabbage, sesame seeds and fish sauce*

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

Figues rôties au Miel du Domaine, biscuit Madeleine, sorbet fromage blanc  
*Estate's honey roasted Figs, Madeline biscuits, cottage cheese sorbet*

OU/OR

Crèmeux caramel, sable Sarasin  
*Creamy caramel cake, buckwheat shortbread*

## 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 Bourgogne 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 gastronomic 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

ACCORDS METS-VINS / WINE & FOOD PAIRINGS 50 €

Amuse-Bouche

Saumon gravlax aux agrumes, concombre, bourgeons de cassis et coriandre

*Gravlax salmon and citrus, cucumber, blackcurrant bud and coriander*

Sandre rôti, cèpes confits, girolles, jus de viande et émulsion champignons noisettes

*Roasted Pike perch, confit porcini mushroom, girolle, mushroom and hazelnuts emulsion and its jus*

Filet de Bœuf Angus rôti, pommes boulangères revisitées,  
soubise caramélisé, jus de viande aux macis

*Roasted Angus Beef tenderloin, boulangere potatoes, soubise and mace beef jus*

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

*Cheese selection from Maison Mons (10€ extra cost)*

Autour du Chocolat, glace café, sauce chocolat citronnelle  
*Around chocolate, coffee ice cream, lemongrass and chocolate sauce*