

Le Bistro d'Olivier

MENU BISTRO 33 €

Entrée, Plat, Dessert

Poireaux vinaigrette, condiment oeuf et lard, mayonnaise aux épices
Leek vinaigrette, bacon and egg condiment, spiced mayo

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 Canard rôti, navets longs cuits à la crème de thym, sauce cassis
Roasted duck breast, turnips cooked in thyme cream, blackcurrant sauce

OU/OR

Lieu Jaune rôti, pâte Soba, vinaigrette asiatique condimentée, crumble amande, ail et gingembre
Roasted pollack, soba noodles, Asian dressing, almond, garlic and ginger crumble

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

Tarte chocolat 80% et sorbet chocolat
80% chocolate tart and chocolate sorbet

OU/OR

Baba au sirop de Rhum, mangue passion et crème mascarpone Vanille
Rum syrup Baba, mango and passion fruit, vanilla mascarpone cream

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 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

ACCORDS METS-VINS / WINE & FOOD PAIRINGS 50 €

Amuse-Bouche

Langoustine en 2 façons : l'une en tartare, betterave, yuzu et l'autre rôtie avec son crémeux langoustine

Langoustine cooked 2 ways: first, tartare, beetroot, yuzu and the other roasted with langoustine cream

Noix de Saint Jacques snackées, butternut et émulsion de barde à la citronnelle

Snacked scallops, butternut and lemongrass bard emulsion

Pigeon de Mr Bernard rôti, cromesquis de cuisse confite, panais, cacao et jus réduit

Mr Bernard's Roasted pigeon, confit leg cromesquis, parsnip, cocoa and reduced jus

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

Cheese selection from Maison Mons (10€ extra cost)

Chocolat et Mandarine

Chocolate and Mandarin