

# *Le Bistro d'Olivier*

## **MENU BISTRO 33 €**

Entrée, Plat, Dessert

Oeuf mollet frit, velouté de Chataigne et Coppa  
*Crispy soft egg, chestnut veloute and Coppa*

OU/OR

Pâté Croute Maison, Cerf et Foie gras, Pickles de légumes  
*Homemade Deer and Foie gras Paté Croute, pickled vegetables*

Suprême de Pintade fermière, chou fleur, céréales croustillantes au curry et jus réduit  
*Farm guinea fowl breast, cauliflower, crispy curry cereals and reduced juice*

OU/OR

Maigre rôti, risotto Carnaroli et Jus d'algue  
*Roasted Meagre fish, Carnaroli risotto and seaweed sauce*

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

Millefeuilles Vanille et Caramel  
*Vanilla and Caramel Millefeuilles*

OU/OR

Soufflé chaud Chocolat grand-cru  
*Hot soufflé Grand cru chocolate*

## **MENU COCOTTE 30 €**

Un retour aux sources de la table d'en face...  
Servi comme plat principal

## **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**

9€/ 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

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*