

# Le Bistro d'Olivier

D'Avril à Octobre ouvert du Mardi au Samedi

Revenir à la source : Le Bistro d'Olivier, unique en son genre, propose un repas où l'on peut déguster et comparer les vins de la Maison, dans une approche ludique et pédagogique.

## MENU BISTRO 35 €

Entrée, Plat, Dessert

Asperges blanches, oranges, noisettes et vinaigrette citronnée  
*White asparagus, oranges, hazelnuts and lemon vinaigrette*

OU / OR

Pâté Croûte Maison, Foie gras et Ris de Veau, Pickles de légumes  
*Foie gras and sweetbread pork pie, pickled vegetables*

\*\*\*\*

Poitrine de veau de Clavisy, gnocchis, amandes et jus réduit  
*Veal plate from Clavisy, gnocchi, almonds and reduced jus*

OU / OR

Dos de Merlu rôti, émulsion pois chiche et chorizo  
*Roasted hake fillet, chick pea emulsion and chorizo*

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

Blanc vapeur vanille, granny smith shiso vert, sorbet pomme  
*Vanilla blancmange, granny smith and shiso, apple sorbet*

OU / OR

Crèmeux chocolat, cœur praliné noisette, glace cardamome et gavotte chocolat  
*Chocolate fondant and hazelnut praline, cardamom ice cream and chocolate gavotte biscuit*

## COCOTTE DU MOMENT 30 €

Un retour aux sources de la table d'en face...  
Comprend la cocotte et un dessert au choix.

## DÉGUSTATION/ WINE TASTING (6 CL)

6 vins 1 Bourgogne / 3 Villages / 2 Premiers Crus  
9 vins 1 Champagne / 4 Villages / 4 Premiers Crus

60 €/pers  
110 €/pers

Dans notre Livre de cave, nous proposons également les vins de notre Domaine ainsi que ceux de nos amis.  
In our cellar book, we also propose our wines from the Domaine and from our friends

# 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 (dîner uniquement) pour la table entière  
Accords Mets-Vins / Wine pairing 50€

### Amuse-bouche

\*\*\*

Pressé de Foie gras, rhubarbe hibiscus  
Foie Gras terrine, rhubarb and hibiscus

\*\*\*

Lotte croustillante aux algues, coquillages, ail noir et  
Émulsion à la cardamome

Crispy monkfish with seaweed, shellfish, black garlic and cardamom emulsion

\*\*\*

Côte et selle d'agneau rôtie, viennoise citron,  
Carottes aux saveurs d'orient, jus réduit  
Roasted rib and saddle of Lamb,  
lemon viennoise crust middle-east flavored carrots, reduced jus

\*\*\*

Assiette de Fromages affinés par la maison Mons MOF (10€ sup)  
Cheese selection from Maison Mons (10€ extra cost)

\*\*\*

Chocolat Bio 74%, crème glacée vanille torréfiée Mousse légère au Mucilage  
Organic 74% chocolate, roasted vanilla ice cream Mucilage light mousse