



BIENVENUE AU RESTAURANT

LE BOURGOGNE

Notre Chef souhoite régoler les gourmets en recherche de plats à lo fois
Our Chef wishes to delight guests in search of simple, tasty, homemade and seasonal dishes.



MENU

POUR COMMENCER

6 Huitres Fines de Claire No.3 €
6 Fine Oysters from Claire No.3

Ravioles de Gambas, Jus de Crustacés €
Prawn Ravioli and Crustaceans

Terrine de Foie Gras de Canard frais Maison
avec Chutney de Pomme Granny Smith €
Homemade Horseradish Cream with Granny Smith Chutney

Saumon Fumé. Crème de Raifort €
Smoked Salmon Horseradish Cream

Velouté de Courge à la Noix de Muscade €
Squash Soup with Nutmeg

LES POISSONS

Filet de Bar servi avec une Sauce Vierge €
Fillet of Bass

Filets de Perches Meunières avec Frites, Salade et Sauce Tartare €
Filets of Perch, Fries, Salad and Tartare Sauce

Taxes et service compris
Taxes and service included



MENU

LES VIANDES

Tartare de Bœuf au Couteau, Frites et Salade €
Handcut Beef Tartare with Fries and Salad

Noix d'Entrecôte Black Angus Sauce Poivres, Frites et Salade €
Black Angus Steak with Pepper Sauce, Fries and Salad

Rognons de Veau au Porto €
Veal Kidney with Port

Filet de Bœuf au Sautoir, Crème de Morilles €
Beef Fillet Tenderloin in Morel Cream Sauce

Jarret d'Agneau sauce aux Herbes €
Lamb Shank with Herb Sauce

LES FROMAGES

Sélection de Fromages €
Selection of Cheeses

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLEMENTAIRES

Bol de Frites €
Bowl of Fries

Petite Salade Verte €
Small Green Salad

Taxes et service compris
Taxes and service included

A decorative border surrounds the menu, featuring various pastries and desserts such as chocolate chip cookies, chocolate brownies, a chocolate-glazed donut, a chocolate cake with white frosting, a chocolate pie, and a chocolate cake with a cherry on top.

MENU

LES DOUCERS

Crème Brulée Vanille Bourbon €
Bourbon Vanilla Crème Brulée

Soupe de Mangue accompagnée d'une Mousse au Chocolat €
Mango Soup with Chocolate Mousse

Nougat Glacé Maison €
Iced Homemade Nougat

Le Dessert du Jour €
Pie of the Day

Vacherin Glacé Minute €
Iced Vacherin

Fromage Blanc et Coulis de Fruits €
White Cheese and Fruit Coulis

Fondant aux Chocolat €
Chocolate Fondant

Taxes et service compris
Taxes and service included



MENU

LES COUPES DE GLACES ET SORBETS FRUITES

Dames Blanches, Vanille Chocolat chaud et Chantilly €
Vanilla Hot Chocolate with Whipped Cream

Colonel, Sorbet Citron 2 boules avec Vodka €
Lemon Sorbet with Vodka

Sorbet Poires Williams 2 Boules avec Vodka €
Pear Sorbet with Vodka

La Boule de Glace ou Sorbet Parfum au Choix* €
Scoop of Ice-Cream

Supplément Chantilly €

SAVEURS

Café, Caramel Fleur de Sel, Chocolat au Lait, Citron, Fraise, Framboise, Fruits de la Passion, Fruits de Bois, Mangue, Poire, Rhum-Raisins, Vanille de Bourbon

Coffee, Caramel, Milk Chocolate, Lemon, Strawberry, Raspberry, Passion Fruit, Forest Fruit, Mango, Pear, Rum-Raisin, Bourbon Vanilla

Taxes et service compris
Taxes and service included

MENU DECOUVERTE

€

Velouté de Courge, Muscade
Nutmeg Squash Soup

Filets de Perches Menuières, Sauce Tartare et Frites
Fillets of Perch, French Fries and Tartare Sauce

Assortiments de Fromages (Suppl. €)
Assortment of Cheese

Crème Brulée Vanille Bourbon
Crème Brulée

Taxes et service compris
Taxes and service included



LE BOURGOGNE

€

Foie Gras de Canard frais Maison avec Granny Smith Chutney
Homemade Duck Foie Gras and Granny Smith Chutney

Ravioles de Gambas, Jus aux Crustacés
Prawn Ravioli and Crustacean Sauce

Filet de Bœuf au Sautoir aux Morilles
Beef Tenderloin in Morel Sauce

Assortiment de Fromage (suppl. €)
Cheese Assortment

Dessert au Choice
Dessert of Choice

Taxes et service compris
Taxes and service included