



## BISTRO DE L'HÔTEL

### Dîner Mardi 13 Février 2018

Délice d'Artichauts Violets, Copeaux de Foie Gras, Vinaigrette Truffée	21 euros
Huitres Creuses Spéciale « Emeraude » N° 3 (les 6)	18 euros
Nems de Queues de Langoustines, Sauce Aigre Douce	24 euros
Carpaccio de Queues de Langoustine, Craquant au Lard, Gingembre	27 euros
Sashimi de Saumon Presque Cru, Sauce Aigre Douce	17 euros
Oeuf Cocotte façon Alba à la Truffe Melanosporum	29 euros
Salade de Mesclun, Copeaux de Légumes, Parmesan	15 euros
Salade de Mesclun, Truffes Melanosporum et Parmesan	32 euros
Velouté de Topinambours, Julienne de Truffe, Crème Montée	19 euros
Terrine de Foie Gras de Canard Maison, Compotée de Coing	25 euros
Escargots de Bourgogne en Coquilles (les 6/12)	15/30 euros

### Menu Dégustation à 85 euros

Sashimi de Saumon « Mi Cuit » aux Saveurs Asiatiques

Oeuf Cocotte façon Alba à la Truffe Melanosporum

Poulet de Bresse Rôti de Chez Miéral, Purée Maison (2 pers)

Assiette de Fromages du Maître Fromager et Affineur A. Hess

Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier

Grosse Sole Meunière	100 euros
Poulet de Bresse Rôti de Chez Miéral, Purée Maison (2 pers)	90 euros
Poularde de Bresse Rôtie Entière de Chez Miéral, Purée Maison (2 pers)	120 euros
Médailles de Lotte Rôtis, Epinards, Champignons Crémés	38 euros
Filet de Saint Pierre Poêlé, Wok de Légumes, Soja, Sésame, Coriandre	38 euros
Rognons de Veau Poêlés Sauce Dijonnaise	25 euros
Demi Poulet Fermier Rôti Désossé, Huile d'Olive, Citron	30 euros
Filet de Canette Poêlé, Légumes d'Hiver, Jus Simple	29 euros
Souris d'Agneau Confite, Morilles, Pommes Ratte, Sauce romarin	39 euros
Entrecôte de Bœuf « Black Angus » Grillée, Sauce Béarnaise	42 euros

Plateau de Fromages du Maître Fromager et Affineur A. Hess 16 euros