

Pour commencer, notre chef Rudy vous propose...

Les petits pots d’escargots de « Monsieur Jean » 26€
Recette originale du fondateur de l’Hostellerie du Mont-Aime
Snails in pots “Mister Jean” style

Foie gras poêlé, sauce griotte et pain brioché fait maison 33€
Pan-seared foie gras, sour cherry sauce, and homemade brioche bread

Tentacule de poulpe grillé et laqué, légumes grillés 36€
Grilled and glazed octopus tentacle, grilled vegetables.

Cuisses de grenouille à la crème d’ail blanc et noir, goujonnettes frits 26€
Frog legs with white and black garlic cream, crispy goujonnettes

Jardin de légumes croquants, sauce chimichuri , magret de canard fumé farci au foie gras fait maison 34€
Garden of crunchy vegetables, chimichurri sauce, and homemade smoked duck breast

Option végétarienne sans magret de canard 21€
Vegetarian option without smoked duck breast

Pour suivre...

Duo de porc mangalitza et ratatouille fondante 31€ d’été
Mangalitsa pork with melting summer ratatouille

Filet de Saint Pierre sauce hollandaise, jeunes légumes de saison 36€
Saint Pierre fillet with hollandaise sauce and young seasonal vegetables

Pigeon rôti et cuisses confites, légumes de saison du moment 40€
Roasted pigeon and confit thigh and seasonal vegetables of the moment

Pavé de rascasse rôti, sauce Choron, bohémienne de légumes 31€
Roasted red scorpionfish fillet, Choron sauce, Provençal vegetable medley

Harmonie végétale et sauce délicate au curry doux 29€
Vegetable harmony and a delicate mild curry sauce

Plat Végatarien / Vegetarian dish

La pièce à partager pour 2 personnes :

Châteaubriand flambé au cognac,
panier de légumes

(filet de bœuf)

69€ pour 2 personnes

La pièce à partager pour 4 personnes :

Poulet noble de Champagne, sauce de
Champagne aux morilles et déclinaison
végétale de saison

96 € pour 4 personnes

Menu Saveur & Héritage 53€

Petits pots d’escargots de Monsieur Jean
Ou
Cuisse de grenouille à la crème d’ail blanc et noir, goujonnettes frits
Ou
Jardin de légumes croquants, sauce chimichuri et magret de canard fumé farci au foie gras fait maison

Duo de porc mangalitza et ratatouille fondante d’été
Ou
Pavé de rascasse rôti, sauce Choron, bohémienne de légumes,
Ou
Harmonie végétale et sauce délicate au curry doux

Chariot de fromages

Dessert (voir au dos)

Elégance en quatre temps 71 €
(entrée, plat, fromage et dessert)

Harmonie en cinq actes 84 €
(Les 2 entrées, plat, fromages et dessert)

Foie gras poêlé, sauce griotte, pain brioché fait maison
Ou
Tentacule de poulpe grillé et laqué, légumes grillés

Trou champenois

Pigeon rôti et cuisses confites, légumes de saison du moment
Ou
Filet de Saint Pierre sauce hollandaise et jeunes légumes de saison

Chariot de fromages

Dessert (voir au dos)

Les pièces du chef

La décadence
Burger gourmand steak de bœuf Angus avec foie gras poêlé, sauce cheddar et mayonnaise truffée 32€

Steak de bœuf Wagyu sur demande avec supplément de 9€

Symphonie de bœuf d’exception wagyu australien (élevé en France), blonde de galice et Bœuf Bleu Blanc
Symphony of exceptional beef: Australian Wagyu (raised in France), Galician Blonde, and Beef Bleu Blanc
52€

Le Fromage...

Chariot de fromages
Cheese trolley

17,00€



HOSTELLERIE DU

MONT AIMÉ

Hostellerie du Mont Aimé

Carte des Desserts



Dôme Tiramisu Fraise

Strawberry Tiramisu Dome

Douceurs du Chocolat Ruby

Glace & mousse au chocolat Ruby, sablé breton, accompagnées de fruits rouges et ses agrumes

Ruby chocolate ice cream & mousse, Breton shortbread, served with red berries and citrus fruits

Jardin de Fruits Glacés

assiette de sorbets et fruits gourmands

Mix of sorbets and fresh fruits

Rêve de chocolat

Pâte à cigarette, siphon et sorbet chocolat, griotte entière, crème brûlée chocolat, soufflé chaud et tuile grulée

Cigarette pastry, chocolate siphon, whole morello cherry, chocolate crème brûlée, hot soufflé and cocoa nib tile

Baba des Iles

Baba au rhum & épices, ananas rôti & sorbet coco

Rhum & spices baba, roasted pineapple & Coconut sorbet

« Chaque dessert est préparé avec soin et passion pour vous offrir une expérience sensorielle inoubliable. Bonne dégustation ... »

18.00 €

* Dessert sans gluten sur demande

Hostellerie du Mont Aimé



Plongez dans une expérience culinaire unique où chaque plat est une œuvre d'art, une harmonie parfaite de saveurs, de textures et de parfums. Notre chef, Rudy, passionné et créatif, vous invite à découvrir un menu raffiné qui célèbre les produits d'exception et les techniques gastronomiques les plus subtiles

Immerse yourself in a unique culinary experience where each dish is a work of art, a perfect harmony of flavors, textures, and aromas. Our chef, Rudy, passionate and creative, invites you to discover a refined menu that celebrates exceptional ingredients and the most subtle gastronomic techniques.