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 ***17,00€***
Cheese trolley

Hostellerie du Mont Aime

Carte des Desserts



Mont-Blanc poire & marron
Pear & Chestnut Mont Blanc

*****

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 gruée
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

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.