



Menu  
Dégustation



HOSTELLERIE DU  
MONT AIMÉ



## **Menu Dégustation 110€\***

**Accord mets & vins 70€**

### **Foie gras poêlé, sauce griotte et pain brioché fait maison**

*Pan-seared foie gras, sour cherry sauce, and homemade brioche bread*

*Accompagné d'un verre de ratafia  
Vincent Charlot*

*Ou*

*Jurançon « Pas de Deux » 2020  
AOC Moelleux*

\*\*\*

### **Trilogie de caviar sur Millefeuille pomme de terre, œufs de caille pochés et sauce Memphis**

*Caviar trilogy on potato millefeuille, poached quail eggs, and Memphis sauce.*

*Accompagné d'une coupe de Louis Roederer  
collection 246*

*Ou*

*Une coupe de Cuvée des Princes Blanc de Blancs,  
De Venoge*

### **Bouchées de crevettes en coque croustillantes, nuage d'émulsion citronnée**

*Shrimp bites in crispy shells, with a cloud of lemon emulsion*

\*\*\*

### **Trou Champenois**

\*\*\*

### **Filet de Saint Pierre sauce hollandaise, jeunes légumes de saison**

*Saint Pierre fillet with hollandaise sauce and young seasonal vegetables*

*Accompagné d'une coupe de Doyard-Mahé  
Millésime 2016 Brut*

*Ou*

### **Côte de porc mangalitsa, ratatouille fondante d'été**

*Mangalitsa pork chop with melting summer ratatouille*

*Accompagné d'une coupe de Louis Massing,  
Rosé de Saignée, parcelle les Chauffours,  
Extra Brut*

*Ou*

*Un verre de Médoc Château Hourbanon  
2016 AOC*

\*\*\*

### **Chariot de Fromages**

*Cheese Trolley*

*Accompagné d'un verre  
Le Volte Dell'Ornellaia 2022 Toscana*

*Ou*

*Greco Di Tufo Terre Del Vulcano*

\*\*\*

### **Dessert (au choix)**

*Accompagné d'une coupe de  
Roger Manceaux 1<sup>er</sup> cru 100% Meunier  
Extra Brut*

*Ou*

*Un verre de ratafia  
Vincent Charlot ou Doyard-Mahé*

**\* Servi pour toute la table.**