

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*

Tentacule de poulpe grillé et laqué, légumes grillés

Grilled and glazed octopus tentacle, grilled vegetables

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

Ou

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

Cuisse de grenouille à la crème d'ail blanc et noir, goujonnettes frits

Frog legs with white and black garlic cream, crispy goujonnettes

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 Vincent Charlot Le
Fruit de ma passion Extra Brut*

Ou

**Duo de porc mangalitza,
ratatouille fondante d'été**

Mangalitza pork chop with melting summer ratatouille

*Accompagné d'une coupe de Vincent Charlot
Rubis de la Dune Rosé de saignée*

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^{er} cru 100% Meunier
Extra Brut*

Ou

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

*** Servi pour toute la table.**