

Le Mushher

Menu^(En)

by Flora Mikula

Executive Group Chef of *DOKHAN LUXURY HOTELS*

To share or not

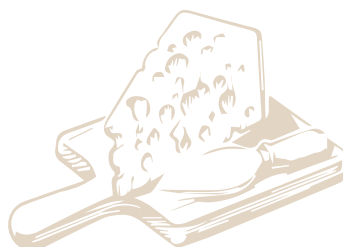
14-MONTH MATURED SAVOY HAM, CUT IN FRONT OF YOU, PICKLED VEGETABLES	29€
CECINA OF CASTILIAN ANGUS BEEF, SOFT FOCACCIA	33€
CROQUE MONSIEUR, BLACK TRUFFLES, COOKED HAM	39€
CREAMY BURRATA, TOASTED HAZELNUTS	22€
6 N°3 OYSTERS FROM THE PARC DE L'IMPÉRATRICE, «JOEL DUPUCH»	39€
HOMEMADE TERRINES BAR BY FLORA MIKULA FARMHOUSE TERRINE AND RABBIT RILLETTE	24€

The must-haves from Petrossian

LES TARAMAS ACCOMPANIED BY BLINIS TRADITION 100	29€
TRUFFE 100G	42€
CAVIAR 100G	58€
SMOKED SALMON MAISON PETROSSIAN HORSERADISH CREAM, BLINIS	39€
CAVIAR OSCIÈTRE CRÈME FRAICHE, BLINIS LES 30G	140€
LES 50G	231€
LES 125G	498€

Cheeses

PLATTER OF CHEESES FROM OUR VALLEYS 28€



Desserts

BUFFET OF GOURMET DESSERTS FROM THE MUSHER 30€

PROFITEROLES WITH HOMEMADE VANILLA ICE CREAM
AND HOT CHOCOLATE SAUCE 18€

HOMEMADE VANILLA OR BLUEBERRY SUNDAE 14€

HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS 14€

FLAVOURS

PEAR, RASPBERRY, TANGERINE, LEMON, MANGO,
PASSION

VANILLA, CHOCOLATE, STRATCIATELLA, CHESTNUT,
PISTACHIO, CARAMEL, COFFEE

To share

PLATE OF FRESH FRUIT 25€

NORWEGIAN OMELETTE WITH ICED NOUGAT FLAMBÉED
WITH MARC DE SAVOIE 38€

HOMEMADE ITALIAN VANILLA OR BLUEBERRY SUNDAE 28€

CHOICE OF TOPPINGS

CHOCOLATE BROWNIE - CARAMEL SAUCE - CARAMELISED
HAZELNUTS - RED BERRY - TOASTED ALMONDS

Starters

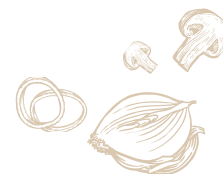
6 LARGE SNAILS WITH HOMEMADE PARSLEY BUTTER BY 12	33€ 64€
DUCK FOIE GRAS, CHUTNEY, TOAST	43€
THREE ORGANIC SOFT-BOILED EGGS: FOIE GRAS, TRUFFLE, MOREL AND TOASTED BREAD WITH TRUFFLE BUTTER	35€
SCALLOPS THIN TART WITH BLACK TRUFFLE	48€
SEA BASS CARPACCIO WITH CITRUS FRUITS	36€
WILD MUSHROOMS, PARSLEY, HAZELNUTS	29€
CRISPY ORGANIC PRAWNS, SPICED GUACAMOLE	32€

The soup bar

ONION SOUP, ABONDANCE CHEESE TOAST	25€
BUTTERNUT CREAM SOUP, ROASTED CHESTNUT PETALS	18€
SOUP OF THE MOMENT, SEASONAL TOPPINGS	18€

Salades

LARGE ARTICHOKE AND CRISP BABY VEGETABLES, MUSTARD VINAIGRETTE	28€
WHOLE BLUE LOBSTER, AVOCADO, LETTUCE HEARTS, OLIVE OIL, LEMON	105€
MIXED SALAD	28€
LETTUCE, TOMATO, GREEN BEANS, MULTICOLOURED CARROTS, FENNEL, MULTICOLOURED RADISHES, CUCUMBER, MUSHROOMS, BEETROOT, AVOCADO, GRAPEFRUIT, APPLE, WALNUTS	



Fishes

SOLE MEUNIÈRE WITH TRUFFLE BUTTER	98€ 125€
BLUE LOBSTER LINGUINE, SHELLFISH AND TOMATO CONFIT EMULSION	115€
ROASTED SCALLOPS IN THEIR SHELL WITH SEAWEED BUTTER	48€ 39€
STEAMED « LABEL ROUGE » SALMON, SPINACH SHOOTS, VIRGIN OIL	

The mountain at the Musher

OVEN BAKED MONT D'OR CHESSE WITH STEAMED GRENAILLES POTATOES	40€
MONT D'OR CHESSE WITH TRUFFLES, STEAMED GRENAILLES POTATOES	68€
PRALONG FONDUE, CHARCUTERIE, STEAMED GRENAILLES POTATOES AND CROUTONS	42€
PRALONG FONDUE WITH TRUFFLES CHARCUTERIE, STEAMED GRENAILLES POTATOES AND CROUTONS	65€
RACLETTE (RESERVATION REQUIRED) CHARCUTERIE, STEAMED GRENAILLES POTATOES AND CROUTONS	55€
SAVOY CHARCUTERIE BOARD	28€

Cocottes

FARMHOUSE POULTRY ROASTED ON A SPIT, TARRAGON JUICE, MUSHROOMS, GRILLED POTATOES	42€
COCOTTE D'ANTAN SIMMERED IN A GOURMET OVEN	42€

Pastas

TOMATO BASIL SAUCE LINGUINE	25€
CARBONARA SAUCE LINGUINE	29€
COQUILLETES RISOTTO WITH BLACK TRUFFLES BEAUFORT CHEESE AND TRUFFLED WHITE HAM	48€
GNOCCHI, LIGHTLY SPICED TOMATO AND PARMESAN SAUCE	28€

Charcoal grills

CHATEAU FILLET OF BEEF FROM OUR REGIONS	52€
VEAL CHOP WITH ROSEMARY	65€
BLACK ANGUS RIB STEAK	75€

À partager

LAMB SHOULDER CONFIT WITH MOUNTAIN HONEY SWEET SPICES, GRAPE SEMOLINA - FOR 2	125€
NORMANDY PRIME RIB 1.2 KG - FOR 2	168€
BLACK ANGUS TOMAHAWK 1.4 KG - FOR 2 TO 3	280€

ALL OUR MEATS ARE SERVED WITH SAUCES AND GARNISHES

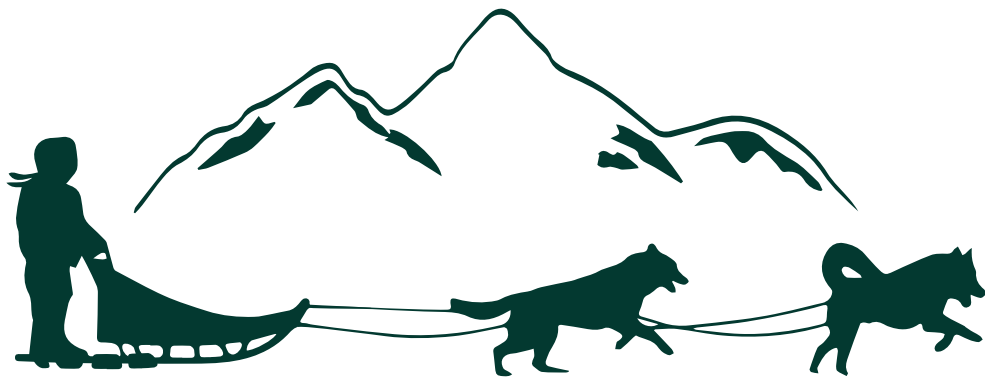
SAUCES

GREEN PEPPER - BÉARNAISE	
TRUFFLE (EXTRA)	15€
MOREL MUSHROOMS (EXTRA)	20€

GARNISHED

GRATIN OF POTATOES WITH BEAUFORT CHEESE - FRESH
CHIPS - SMALL SEASONAL VEGETABLES - GRILLED
POTATOES IN BUTTER - TRUFFLED POLENTA FRIES

EXTRA GARNISHES	12€
TRUFFLED MASHED POTATOS	25€



Le Musher

Menu^(Fr)

Par Flora Mikula

Éxecutive Chef du groupe *DOKHAN LUXURY HOTELS*

À partager ou pas

JAMBON DE SAVOIE AFFINÉ 14 MOIS, TRANCHÉ MINUTE, PICKLES DE LÉGUMES	29€
CECCINA DE BOEUF ANGUS DE CASTILLE, FOCACCIA MOELLEUSE	33€
CROQUE MONSIEUR TRUFFE NOIRE ET JAMBON BLANC	39€
BURRATA CRÈMEUSE, NOISETTES GRILLÉES DU PIEMONT	22€
6 HUITRES N°3 DU PARC DE L'IMPÉRATRICE, « JOEL DUPUCH »	39€
BAR À TERRINES MAISON, RECETTE DE FLORA MIKULA TERRINE DE CAMPAGNE ET RILLETTE DE LAPIN	24€

Les incontournables de la maison Petrossian

LES TARAMAS

ACCOMPAGNÉS DE BLINIS

TRADITION 100	29€
TRUFFE 100G	42€
CAVIAR 100G	58€

SAUMON FUMÉ À LA FICELLE MAISON PETROSSIAN CRÈME DE RAIFORT, CRÈME FRAICHE, MALOSSOL, BLINIS	39€
---	-----

CAVIAR OSCIÈTRE

CRÈME FRAICHE, BLINIS

LES 30G	
LES 50G	140€
LES 125G	231€
	498€

Fromage

PLATEAU DE FROMAGES DE NOS VALLÉES 28€



Desserts

BUFFET DE DESSERTS GOURMANDS DU MUSHER 30€

PROFITEROLES GLACE ITALIENNE VANILLE MAISON,
SAUCE CHOCOLAT CHAUD 18€

SUNDAE À L'ITALIENNE MAISON VANILLE OU MYRTILLE 14€

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 14€

PARFUMS AU CHOIX

POIRE, FRAMBOISE, MANDARINE, CITRON, MANGUE,
PASSION
VANILLE, CHOCOLAT, STRACCIATELLA, MARRON,
PISTACHE, CAMEL, CAFÉ

À partager

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 25€

OMELETTE NORVÉGIENNE AU NOUGAT, GLACÉ FLAMBÉ
AU MARC DE SAVOIE 38€

SUNDAE À L'ITALIENNE MAISON, VANILLE OU MYRTILLE 28€

TOPPINGS AU CHOIX

BROWNIE CHOCOLAT - SAUCE CAMEL - NOISETTES
CAMELISÉES - FRUITS ROUGES - AMANDES GRILLÉES

Les entrées

LES 6 GROS ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ OU PAR 12	33€ 64€
FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY MANGUE	43€
TROIS OEUFS BIO COQUES : FOIE GRAS, TRUFFE, MORILLE ET MOUILLETES BEURRE DE TRUFFE	35€
TARTE FINE DE ST JACQUES ET TRUFFE NOIRE	48€
CARPACCIO DE BAR AUX AGRUMES	36€
POELÉE DE CHAMPIGNONS DES BOIS EN PERSILLADE, QUELQUES NOISETTES	29€
GAMBAS BIO CROUSTILLANTES, GUACAMOLE AUX ÉPICES	32€

Le bar à soupe

SOUPE À L'OIGNON, TARTINE D'ABONDANCE GRATINÉE	25€
VELOUTÉ DE BUTTERNUT, PÉTALES DE CHATAIGNES GRILLÉES	18€
SOUPE DU MOMENT, PETITS TOPPINGS DE SAISON	18€

Belles salades

GROS ARTICHAUT ET PETITS LÉGUMES CROQUANTS, VINAIGRETTE MOUTARDE	28€
HOMARD BLEU, AVOCATS, COEUR DE LAITUE, HUILE D'OLIVE CITRON	105€
SALADE À COMPOSER	28€
SALADE MESCLUN, TOMATE, HARICOT VERT, CAROTTE MULTICOLEURE, FENOUIL, RADIS MULTICOLEURE, CONCOMBRE, CHAMPIGNONS DE PARIS, BETTRAVE, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE, POMME, NOIX	



Poissons

BELLE SOLE MEUNIÈRE	98€
AU BEURRE DE TRUFFE	125€
LINGUINES AU HOMARD BLEU ENTIER, ÉMULSION CRUSTACÉS ET TOMATES CONFITES	115€
ST JACQUES RÔTIES EN COQUILLE AU BEURRE D'ALGUES	48€ 39€
SAUMON LABEL ROUGE SIMPLEMENT À LA VAPEUR, POUSSES D'ÉPINARDS, HUILE VIERGE	

La montagne au Musher

LE MONT D'OR AU FOUR, POMMES DE TERRE GRENAILLES VAPEUR	40€
LE MONT D'OR AUX TRUFFES, POMMES DE TERRE GRENAILLES VAPEUR	68€
FONDUE DU PRALONG, CHARCUTERIES, POMMES GRENAILLES VAPEUR ET CROUTONS	42€
FONDUE DU PRALONG AUX TRUFFES CHARCUTERIE, POMMES DE TERRE GRENAILLES VAPEUR ET CROUTONS	65€
RACLETTE AU LAIT CRU (SUR RÉSERVATION) CHARCUTERIES, POMMES DE TERRE VAPEUR ET CROÛTONS	55€
PLANCHE DE CHARCUTERIES DE SAVOIE	28€

Cocottes

VOLAILE FERMÈRE ROTIE À LA BROCHE JUS D'ESTRAGON, CHAMPIGNONS DES BOIS, POMMES DE TERRE GRENAILLES	42€
COCOTTE D'ANTAN MIJOTÉE ET GOURMANDE	42€

Pates

LINGUINE SAUCE TOMATE BASILIC	25€
LINGUINE À LA CARBONARA	29€
COQUILLETES COMME UN RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE BEAUFORT ET JAMBON BLANC TRUFFÉ	48€
GNOCCHIS MAISON, SAUCE TOMATE FRAICHE LÉGÈREMENT ÉPICÉE, PARMESAN	28€

Grillades à la braise

CHÂTEAU FILET DE BOEUF DE NOS RÉGIONS	52€
CÔTE DE VEAU AU ROMARIN	65€
COEUR D'ENTRECÔTE BLACK ANGUS	75€

À partager

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AU MIEL DE MONTAGNE AUX ÉPICES DOUCES, SEMOULE AUX PETITS RAISINS - POUR 2 PERS	125€
CÔTE DE BOEUF NORMANDE 1.2 KG - POUR 2 PERS	168€
TOMAHAWK BLACK ANGUS 1.4 KG - POUR 2 PERS	280€

TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE SAUCES
ET GARNITURES

SAUCES

POIVRE VERT - BÉARNAISE	
MORILLES (SAUCE EN SUPPLÉMENT)	15€
TRUFFE (SAUCE EN SUPPLÉMENT)	20€

GARNITURES

GRATIN DE POMMES DE TERRE AU BEAUFORT - FRITES
FRAÎCHES - PETITS LÉGUMES DE SAISON - POMMES DE
TERRE GRENAILLES AU BEURRE - FRITES DE POLENTA
TRUFFÉES

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE	12€
PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE	25€