

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

Trilogie de caviar sur Millefeuille pomme de terre, œufs de caille pochés, sauce Memphis 36€
Caviar trilogy on potato millefeuille, poached quail eggs, and Memphis sauce.

Bouchées de crevettes en coque croustillante, nuage d'émulsion citronnée 26€
Shrimp bites in crispy shells, with a cloud of lemon emulsion

Jardin de légumes croquants, sauce chimichuri et 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...

Côte de porc mangalitza et ratatouille fondante d'été 31€
Mangalitsa pork chop 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 printemps 40€
Roasted pigeon and confit thigh with french-style peas with a contemporary twist

Pavé de Truite de mer poêlé sauce beurre citronné au thym, asperges vertes et jeunes carottes fanes 31€
Pan-seared trout with lemon-thyme butter sauce, green asparagus, and carrots with tops

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

Plat Végétarien / 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

*Bouchées de crevettes en coque croustillante,
nuage d'émulsion citronnée*
Ou

*Jardin de légumes croquants, sauce chimichuri
et magret de canard fumé farci au foie gras fait maison*

Côte de porc mangalitza et ratatouille fondante d'été
Ou

*Pavé de Truite de mer poêlé sauce beurre citronné au thym,
asperges vertes et jeunes carottes fanes*
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

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

Trou champenois

Pigeon rôti et cuisses confites, garniture de légumes
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

Elégance Chocolat- Rose - Ruby : *Chocolat rose, rhubarbe et framboise, Sorbet fleur de sureau*

Elegance Chocolate – Pink – Ruby: pink chocolate, rhubarb and raspberry, elderflower sorbet

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 grué*

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

Eclat tropical : *Ananas rôti, sorbet, crémeux citron et chips d'ananas, sauce montée au beurre et à la crème*

Roasted ananas, sorbet, creamy pineapple and pineapple chips, sauce made with butter and cream

« 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.