



HÔTEL CHÂTEAU FRONTENAC



le **47**
RESTAURANT

Tous nos produits sont élaborés à partir de produit frais.

Le restaurant 47 et ses fournisseurs garantissent que les viandes bovines sont originaires d'Europe.

Les prix sont en euros, service compris.

En cas d'intolérances alimentaires, allergies : demandez la liste des allergènes.

LES ENTRÉES

Carpaccio de saumon gravelax, stracciatella, salade roquette et parmesan 20€

Gravelax salmon carpaccio, stracciatella, arugula salad and parmesan

Tartare de dorade au lait de coco et coriandre, salade roquette et parmesan 18€

Sea bream tartare with coconut milk and coriander, arugula salad and parmesan

Burrata et tomates, crème balsamique, basilic 18€

Burrata and tomatoes, balsamic cream, basil

Escargots de Bourgogne, beurre maître d'hôtel 19€

Bourgogne snails, maître d'hôtel butter

Petites sardines fumées à l'huile : aux graines de moutarde, thym-citron ou piment 22€

Small sardines smoked in oil: with mustard seeds, lemon-thyme or chili pepper

Salade d'endives, roquefort et noix de Grenoble, julienne de pomme verte 16€

Endive salad with roquefort and Grenoble walnuts, green apple julienne



LES PLATS

Dorade grillée, sauté de légumes, sauce vierge 28€

Grilled sea bream, vegetables stir-fry, sauce vierge

Pavé d'Aigle Bar au chorizo, écrasé de pomme de terre aux fines herbes et coulis de Piquillos 30€

Seared fillet of meagre with chorizo, mashed potato with fresh herbs and piquillo coulis

Tarte de tomates, caviar d'aubergine, roquette 26€

Tomato pie, eggplant caviar, arugula salad

Entrecôte de boeuf Poêlée, nos spéciales frites maison et salade, sauce poivre vert de Madagascar 38€

Sauteed beef, our special homemade fries, salad and Madagascar green pepper sauce

Filet de boeuf normand poêlé, gratin dauphinois, jus de viande 40€

Pan-fried Normand beef fillet, dauphinoise potatoes, pan sauce

Suprême de volaille poêlé et sa ratatouille 32€

Poached poultry supreme and ratatouille

Salade César, poulet pané, parmesan 29€

Caesar salad with breaded chicken, parmesan



LES FROMAGES

Sélection du moment Cheese assortment 21€



LES DESSERTS

Moelleux au chocolat, glace vanille, Chocolate cake, vanilla ice cream 16€

Pâtisserie du jour, Pastry of the day 16€

Crème brûlée, Creme brulee 16€

Glace artisanale 3 boules, Homemade ice-cream (three scoops) 16€