

## MENU RESTAURANT 47

### Les Entrées :

<b>Velouté de courge butternut, chanterelles et huile de noixette</b>	<b>18€</b>
<i>Cream of butternut squash, chanterelles and hazelnut oil</i>	
<b>Poulpe sauté à la plancha, houmous, sauce antillaise et huile de sésame</b>	<b>28€</b>
<i>Grilled octopus, hummus, sauce and sesame oil</i>	
<b>Fricassée d'escargots, pommes de terre fondantes, crème d'ail et sauce vin rouge</b>	<b>21€</b>
<i>Saulted snails, fondant potatoes, garlic cream and red wine sauce</i>	
<b>Escargots de Bourgogne, beurre maitre d'hôtel</b>	<b>19€</b>
<i>Bourgogne snails, maître d'hôtel butter</i>	
<b>Petites sardines fumées à l'huile : aux graines de moutarde, thym-citron ou piment</b>	<b>22€</b>
<i>Small sardines smoked in oil: with mustard seeds, lemon-thyme or chili pepper</i>	
<b>Foie gras mi-cuit, zéphire de figues-oranges au porto, petit pain d'épices maison</b>	<b>26€</b>
<i>Semi-cooked foie gras, figs-orange zephyre with porto, small homemade pain d'épices</i>	
<b>Salade de magret de canard fumé, oranges, figes, noix de pin</b>	<b>20€</b>
<i>Salad of smoked duck breast, oranges, figs, pine nuts</i>	
<b>Carpaccio de saumon gravelax, stracciatella et salade roquette et parmesan</b>	<b>20€</b>
<i>Gravelax salmon carpaccio, stracciatella and arugula salad and parmesan</i>	

### Les Plats :

<b>Noix de st Jacques en croûte de noixette, mousseline de panais et émulsion vin jaune</b>	<b>34€</b>
<i>Scallops, hazelnut crust, parsnip mousseline and yellow wine emulsion</i>	
<b>Filet de sandre au chorizo, écrasé de pomme de terre aux fines herbes et coulis de piquillos</b>	<b>30€</b>
<i>Zander fillet with chorizo, mashed potato with fresh herbs and piquillo coulis</i>	
<b>Ravioles de betterave, émulsion lait de chèvre et huile de persil</b>	<b>28€</b>
<i>Beetroot raviolis, goat cheese milk emulsion and parsley oil</i>	
<b>Onglet de bœuf en croûte d'agrumes, grémolata et légumes racines</b>	<b>32€</b>
<i>Beef steak with orange-citrus crust, gremolata and root vegetables</i>	
<b>Filet de bœuf normand poêlé, pomme maxime et jus réglissé</b>	<b>38€</b>
<i>Pan-fried Normanbeef fillet, maxime potatoe and licorice juice</i>	
<b>Suprême de volaille poché, lasagnette aux champignons sauvages, crème d'ail et sauce vin rouge</b>	<b>32€</b>
<i>Poached poultry supreme, wild mushroom lasagna, garlic cream and red wine sauce</i>	
<b>Côte de veau cuit au beurre moussant, poireaux confits, oignons doux et sauce au cidre</b>	<b>36€</b>
<i>Veal chop cooked in foaming butter, candied leeks, sweet onions and cider sauce</i>	

### Les Fromages :

**Sélection du moment** 18€  
*Cheese assortment*

### Les Desserts :

**Tarte aux figues déstructurée, rôti au miel, coulis de vin rouge-porto et croustillant des neiges** 16€  
*Unstructured figs tart, roasted with honey, red wine-porto coulis and crispy snow*

**Parfait glacé à la châtaigne, noix de Grenoble et caramel beurre salé** 16€  
*Frozen parfait with chestnut, walnuts and salted butter caramel*

**Eaton mess à la poire, meringue, sauté de poire et coulis** 16€  
*Eaton mess with pear, meringue, pear sauté and coulis*

**Carrément chocolat : moelleux chocolat, ganache monté chocolat et griottes confites** 18€  
*Purely chocolate: soft chocolate, chocolate-whipped ganache and candied morello cherries*

**Crème brûlée à la fève Tonka** 16€  
*Tonka bean crème brulee*

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

Tous nos produits sont élaborés à partir de produits 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