

MENU RESTAURANT 47

Les Entrées :

Carpaccio de saumon gravelax, stracciatella, salade roquette et parmesan <i>Gravelax salmon carpaccio, stracciatella, arugula salad and parmesan</i>	20€
Tartare de dorade au lait de coco et coriandre, salade roquette et parmesan <i>Sea bream tartare with coconut milk and coriander, arugula salad and parmesan</i>	18€
Burrata et tomates, crème balsamique, basilic <i>Burrata and tomatoes, balsamic cream, basil</i>	18€
Escargots de Bourgogne, beurre maitre d'hôtel <i>Bourgogne snails, maître d'hôtel butter</i>	19€
Petites sardines fumées à l'huile : aux graines de moutarde, thym-citron ou piment <i>Small sardines smoked in oil: with mustard seeds, lemon-thyme or chili pepper</i>	22€
Salade d'endives, roquefort et noix de Grenoble, julienne de pomme verte <i>Endive salad with roquefort and Grenoble walnuts, green apple julienne</i>	16€

Les Plats :

Dorade grillée, sauté de légumes, sauce vierge <i>Grilled sea bream, vegetables stir-fry, sauce vierge</i>	28€
Pavé d'Aigle Bar au chorizo, écrasé de pomme de terre aux fines herbes et coulis de Piquillos <i>Seared fillet of meagre with chorizo, mashed potato with fresh herbs and piquillo coulis</i>	30€
Tarte de tomates, caviar d'aubergine, roquette <i>Tomato pie, eggplant caviar, arugula salad</i>	26€
Entrecôte de bœuf Poêlée, nos spéciales frites maison et salade sauce poivre vert de Madagascar <i>Sauteed beef, our special homemade fries, salad and Madagascar green pepper sauce</i>	38€
Filet de bœuf normand poêlé, gratin dauphinois, jus de viande <i>Pan-fried Normand beef fillet, dauphinoise potatoes, pan sauce</i>	40€
Suprême de volaille poêlé et sa ratatouille <i>Poached poultry supreme and ratatouille</i>	32€
Salade César, poulet pané, parmesan <i>Caesar salad with breaded chicken, parmesan</i>	29€

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€

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.