

MENU RESTAURANT LE 47

LES ENTRÉES

Velouté de courge butternut, royale d'échalote et huile de noisette - 18€
Cream of butternut squash, royal shallot and hazelnut oil

Gambas en tempura, houmous, sauce Antillaise et huile de sésame - 28€
Prawns in tempura, hummus, Caribbean sauce and sesame oil

**Tataki de thon mi-cuit en croûte d'épices, mousseline de céleri
rave et feuille à feuille de choux de Bruxelles - 25€**
Tataki of semi-cooked tuna in a spices crust, root celery mousseline and Brussels sprouts leaf

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

**Foie gras mi-cuit, zéphir de cerises de terre vanillées, chutney de clémentine et
pamplemousse au poivre long - 26€**
Semi-cooked foie gras, vanilla ground cherry zephyr, clementine chutney and grapefruit with long pepper

Salade de magret de canard fumé, oranges, pamplemousse, noix de pin - 20€
Salad of smoked duck breast, oranges, grapefruits, pine nuts

Carpaccio de saumon gravlax, stracciatella et salade roquette et parmesan - 20€
Gravlax salmon carpaccio, stracciatella and arugula salad and parmesan

LES PLATS

**Noix de Saint-Jacques en croûte de noisette, mousseline de panais
et émulsion vin jaune - 34€**
Scallops, hazelnut crust, parsnip mousseline and yellow wine emulsion

**Pavé d'Aigle Bar au chorizo, écrasé de pommes de terre aux fines herbes
et coulis de Piquillos - 30€**
Lean fillet with chorizo, mashed potato with fresh herbs and piquillo coulis

Ravioles de betterave, émulsion lait de chèvre et huile de persil - 28€
Beetroot raviolis, goat cheese milk emulsion and parsley oil

Entrecôte de bœuf poêlé, gremolata, légumes de saison et nos spéciales frites maison, sauce poivre vert de Madagascar - 38€

Sautéed beef steak, gremolata, seasonal vegetables and our special homemade fries, Madagascar green pepper sauce

Filet de bœuf Normand poêlé, pommes Maxime et jus réglissé - 40€

Sautéed Normand beef fillet, Maxime potatoes and licorice juice

Suprême de volaille poêlé, lasagnette aux champignons sauvages, crème d'ail et sauce vin rouge - 32€

Roasted poultry supreme, wild mushroom lasagna, garlic cream and red wine sauce

Côte de veau cuit au beurre moussant, poireaux confits, oignons doux et sauce au cidre - 36€

Veal chop cooked in foaming butter, candied leeks, sweet onions and cider sauce

Côte de bœuf simmental à partager pour deux personnes (1,3kg), frites et sauce béarnaise maison - 89€

Simental beef rib to share for two people (1.3kg), French fries and homemade béarnaise sauce

LES FROMAGES

Sélection du moment - 21€

Cheese assortment

LES DESSERTS

Panacotta litchi-clémentine, chantilly au romarin - 16€

Lychee-clementine panacotta, rosemary whipped cream

Le traditionnel Baba au Rhum, crème fouettée aux agrumes confits - 16€

Traditional rum Baba, whipped cream with candied citrus

Éclair praliné noisette comme Paris-Brest - 16€

Eclair hazelnut praline like Paris-Brest

Tarte au Chocolat maison, chantilly à la vanille de Madagascar - 16€

Homemade chocolate tart, Madagascar vanilla whipped cream

Crème brûlée à la fève Tonka - 16€

Tonka bean crème brûlée

Glace artisanale 3 boules - 16€

Homemade ice-cream (three scoops)