



HOTEL DE BOURGTHEROULDE

AUTOGRAPH COLLECTION
HOTELS

Entrées

Tartare de filet de bœuf à la thaï, Gingembre, citronnelle et soja Thai style fillet beef Tartare	15€
Crudo de thon rouge, suprêmes d'orange et pamplemousse, petites pousses Tuna Crudo, citrus segments and green leaves	14€
Mozzarella de Bufflone (AOP), Aubergines au pesto de Roquette Mozzarella di Buffala (AOP), grilled eggplant and rocket pesto	10€
Gnocchis à la Ricotta gratinés à la fourme d' « Ambert » Ricotta Gnocchis and fourme d' « Ambert » blue cheese	12€
Escargots de Bourgogne Burgundy Snails, parsley butter and Tomatoe fondue	14€

Plats

Entrecôte Uruguay, mousseline de carottes et tombée de pousses d'épinards * Scotch fillet (Uruguay), Carrot mousseline and baby Spinach	27€*
Côte de bœuf (Irlande) à partager, frites fraîches et salade * Beef rib eye steak (Ireland) to share, French fries	54€*
Tartare de bœuf à ma façon, frites fraîches Beef tartare, French fries	19€
Maigre façon fish n'chips, aioli au wasabi et crudités Fish n'chips style Barramundi, wasabi aioli	18€
Spaghettis DEL MAR, tomates cerise et pangratatto Spaghettis del mar, Cherry tomatoes and pangratatto	17€
Lotte, bisque boulgour et brocolonis Monkfish, bisque, boulgour and brocolinis	23€
Cuisse de canard confite maison, pomme purée façon sarladaise, jus aux agrumes Homemade Confit duck leg, « Sarladaise » mash potatoes, Citrus jus	18€
Burger au boudin noir de Christian Parra, roquette et compotée de pommes grenaille Black pudding Burger, Rocket and apple compote	19€



HOTEL DE BOURG THEROULDE

AUTOGRAPH COLLECTION
HOTELS

Desserts

Pavlova aux fruits rouges, coulis passion Red Berries Pavlova, passion fruits coulis	12€
Tartelette rhubarbe, glace vanille Rhubart pastry Tart, vanilla Ice cream	11€
Crème brûlée orange Grand Marnier Orange and Grand Marnier Crème Brûlée	8€
Mousse coco, crémeux passion et crumble avoine Coconut Mousse, Passion fruits cream and Oats Crumble	10€
Demi-sphère chocolat blanc, cœur cerise et chocolat noir White chocolate sphere, Cherry heart	10€
Café gourmand du jour Gourmet Coffee	8€

Menu à la Carte

Entrée + Plat + Dessert

39€

(hors plat avec *)