



BAR & RESTAURANT

03 88 22 43 73

Depuis votre chambre appelez le

ROOM SERVICE

restauration@maison-rouge.com

www.maison-rouge.com

Pour toute intolérance ou contre-indication alimentaire, nous vous invitons à prévenir notre personnel lors de la commande. Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

In case of food intolerance or contraindication, please feel free to notify our staff upon ordering. Net prices in euros, service included. Alcohol abuse is dangerous for health.

Enjoy with moderation



Autumn Menu - Menu d'Automne

ROOM SERVICE

12h00 à 22h00

ENTRÉES - STARTERS

Filet de hareng mariné au citron vert à la flamme,
rattes confites à la crème et perles de truite
*Flame-seared herring fillet marinated with lime,
creamed ratte potatoes and trout pearls*

24€

Velouté de potimarron, crumble de châtaigne
et crème de noisette
*Red kuri squash soup, chestnut crumble,
and hazelnut cream*

20€

Champignons marinés de saison, œuf mollet frit
et crémeux d'épinards
*Seasonal marinated mushrooms, crispy soft-boiled egg,
and spinach purée*

23€

La César Maison Rouge - volaille ou truite
Maison Rouge Caesar salad with poultry or trout

22/23€

VEGETARIEN - VEGAN

Bowl de boulgour et shiitakes croustillants,
fines herbes et vinaigrette aux noix
*Bulgur and crispy shiitake bowl, fresh herbs,
and walnut vinaigrette*

29€

Poke Bowl d'automne: riz vinaigré, avocat, edamame,
concombre imprégné de vinaigrette aux noix,
champignons de saison et vinaigrette japonaise

*Autumn Poke Bowl: sushi rice, avocado, edamame,
cucumber marinated in walnut vinaigrette, seasonal
mushrooms, and Japanese vinaigrette*

29€

DESSERTS

Poire pochée au vin rouge, crémeux vanille et crumble
de noisettes, présentée dans son verre à vin
*Red wine-poached pear, served in its wine glass,
vanilla cream and hazelnut crumble*

17€

Pavlova de meringue, châtaigne, églantine et grenade
Chestnut pavlova with rosehip and pomegranate

17€

Une Douceur MOKKA au choix parmi notre sélection
A dessert from our selection from MOKKA Bakery

17€

PLATS - MAIN COURSES

Pavé de bar grillé, risotto de riz vénéré aux champignons,
condiment noix, chorizo et citron confit
*Grilled sea bass fillet, black rice risotto with mushrooms,
walnut, chorizo and candied lemon condiment*

38€

Vitello mariné au ponzu, cube de thon albacore aux agrumes,
sucrine marinée au miel et copeaux de tomme aux fleurs
*Veal marinated in ponzu, albacore tuna cube with citrus, honey-
marinated baby romaine, and flower-aged tomme shavings*

36€

Suprême de pintade snacké basse température, sauce suprême
aux cèpes, carpaccio de champignons de Paris
et mousseline de pommes de terre

*Slow-cooked guinea fowl suprême, porcini mushroom cream sauce,
Paris mushroom carpaccio, and mashed potatoes*

37€

La César Maison Rouge - volaille ou truite
Maison Rouge Caesar salad - poultry or trout

30€/31€

Pâtes bolognaise, copeaux parmigiano Reggiano AOP
Bolognese pasta shavings of parmigiano Reggiano AOP

28€

L'Entrecôte vintage beef grillée, condiment champignons et
fruits secs légumes de saison & pommes de terre ratte

*Grilled vintage beef rib-eye, mushroom and dried fruit
condiment, seasonal vegetables & ratte potatoes*

46€

SUPPLEMENTS

Supplément légumes : 8€

Supplément pommes de terre : 6€

Supplément salade : 6€

Tranches de citron : 2€

Beurres : 2€

Corbeille de pain : 2€

Verre de lait : 3€

FROMAGE - CHEESES

Assiette de fromages de notre fromager
"La Cloche à Fromage"
Cheese plate from "La Cloche à Fromage"

21€