

## LES FROMAGES

### Plateau de fromages

Cheese-board

5.90

### Faisselle de fromage blanc à votre goût

Strainer of soft white cheese to suit your taste

~~5.20~~

\*4.60

## LES DESSERTS

Le Manège à Gourmandises

### Sélection de desserts préparés par notre pâtissier

A Selection of desserts prepared by our pastrycook

### Une pâtisserie au choix

Home made pastry

~~5.20~~

\*4.60

\*Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA

Pour le confort de tous, nous vous demandons de ne pas fumer au restaurant  
Prix en euros TTC - Service compris - Carafe d'eau à discrétion



[www.hotel-ibis-chalon.com](http://www.hotel-ibis-chalon.com)

Le Gourmand - Restaurant & Bar à Vins  
2, rue Georges Feydeau - 71100 Chalon-sur-Saône  
Réservation : 03 85 410 410

Le Gourmand - 03 85 97 28 40



## LES ENTREES

---

**Velouté d'Asperges Vertes en Croûte et Mousse de Lait** 6.50

*Cream of green asparagus soup with crust and milk mousse*

**Saumon Fumé en Roulade Bretonne et Mascarpone au Citron Vert** 8.40

*Pancake of smoked salmon with Mascarpone and lime*

**Tartelette Feuilletée Méditerranéenne,  
Noix de Saint-Jacques en Carpaccio** 7.30

*Fine tartlet of raw scallops with grilled vegetables and herbs*

**Salade de Gésiers Confits au Vinaigre de Framboise et Pignons de Pin** 7.20

*Salad of "Gésiers" with raspberry vinegar and pine kernels*

**Marbré de Foie Gras de Canard au Bacon,  
Confiture de Tomato Cerise** 10.80

*Duck Foie Gras marbled with bacon, cherry tomato jelly*

**Tourte de Volaille à l'Ancienne, Mesclun à l'Huile de Pépin de Raisin** 6.80

*Traditional poultry pie, mixed salad with grape seed oil*

**Cassolette d'Escargots Crémeuse, Cèpes en Persillade** 9.60

*Creamy dish of snails, cep mushrooms with parsley and garlic garnish*

**Bavarois de Crabe Royal, Méli Mélo de Soja et Pomme Granny,  
Vinaigrette de Betterave** 6.20

*Bavarian king crab, medley of soya and Granny Smith apple, beetroot vinaigrette*

**Véritable Jambon Persillé de Bourgogne Artisanal,  
Condiments en Ravigote** 7.50

*Cooked ham with parsley, from Burgundy and truly traditional, sauce with seasoning*

## LES PLATS

---

**Filet de Mignon de Porc aux Girolles,  
Moelleux de Courgettes et Potiron** 17.00

*Tender fillet of pork with chanterelle mushrooms, cake of courgette and pumpkin*

**Bourguignon de Noix de Joue de Bœuf fondante, Pommes Vapeur** 14.50

*Traditional stew of beef served with steamed potatoes*

**Fricassée de Saint-Jacques et Crevettes aux Champignons des Sous Bois,  
Blé Crémeux** 17.20

*Fricassee of scallops and shrimps with forest mushrooms, creamed wheat*

**Côte de Veau Braisée au Jus Corsé (± 230 gr), Pommes Grand-Mère** 21.00

*Veal chop braised with spicy juice (about 230g), potatoes, Grand-Mère-style*

**Ballottine de Volaille façon Gaston Gérard,  
Tagliatelles Gratinées au Comté** 14.70

*Galantine of poultry Gaston Gérard sauce, pastas gratined with Comté cheese*

**Blanquette de Lotte au Lard, Tombée de Légumes à la Provençale** 18.90

*Ragout of monkfish with bacon and mixed vegetables*

**Pot au Feu de Canard Confit aux Petits Légumes Tournés,  
Jus réduit à l'Huile de Truffe** 17.50

*Stock pot of duck, with small vegetables, juice thickened with truffle oil*

**Sole Belle Meunière (± 300 gr), Riz Pilaf** 22.90

*Sole Belle Meunière (about 300g), pilaf rice*

**Tartare Traditionnel (± 200 gr) ou en « Aller-Retour », Pommes Frites** 16.00

*Traditional raw meat (about 200g) or "rapidly cooked on each side" with French fries*