



HUF / Euro

ENTREES

Déclinaison de foie gras d'oie chaud/froid aux pêches Terrine mi-cuite sur une brioche grillée et chutney de pêche, poêlé aux pêches caramélisées <i>Goose foie gras duo, hot / cold, with peach</i> <i>Terrine with peach chutney on toasted brioche, sautéed with caramelized peach</i>	4700,- / 17,00
Salade de chipirons au piment d'Espelette, vinaigrette au citron vert et chips de pain grillés <i>Sautéed small squid salad with Espelette pepper, lime dressing and crispy bread chips</i>	3200,- / 11,60
Sashimis de cœur de filet de saumon d'Ecosse mariné cru/cuit aux baies, crème légère au wasabi et blinis aux algues <i>Sashimis of marinated Scottish salmon raw / cook with pink peppers, light wasabi cream and seaweed blinis</i>	3500,- / 12,70
Œuf poché façon cordon bleu au jambon cru et Comté, mesclun de salade <i>Poached egg cordon bleu style with cured ham and Comté cheese, mixed seasonal salad</i>	2800,- / 10,20
Jambon cru des montagnes Corse 24 mois d'âge, tomme de brebis et tomates confites <i>24 month cured Corsican ham, sheep's cheese and confit tomatoes</i>	3700,- / 13,40
Feuilleté de chèvre chaud et poire au vin, feuilles de roquette, crème de vinaigre d'agrumes <i>Poached red wine pear with goat cheese on a flaky puff pastry, rucicola salad and citrus fruit vinegar sauce</i>	3200,- / 11,60
GASPACHO DE TOMATE ET LEGUMES / CHILLED TOMATO AND VEGETABLES GASPACHO - Nature avec sa brunoise de légumes <i>Nature with its fresh cut vegetables</i>	2000,- / 7,30
- A la feta <i>With feta cheese</i>	2200,- / 8,00

SOUPES

La gratinée à l'oignon <i>Classic French onion soup</i>	2000,- / 7,30
La traditionnelle Goulash hongroise <i>Traditional Hungarian Goulash soup</i>	2400,- / 8,70
Bisque de homard et croûtons à l'ail frits <i>Lobster bisque with garlic fried croutons</i>	2400,- / 8,70

VEGETARIEN

SALADE LE BOURBON Assiette du potager, légumes de saison marinés, vinaigrette au balsamique <i>Grilled vegetables marinated in extra virgin olive oil with garden salad, balsamic dressing</i>	2900,- / 10,50
BURRATA, TOMATE, BASILIC Salade de tomates au basilic frais, burrata <i>Burrata cheese and tomato salad with fresh basil leaves</i>	3200,- / 11,60
Risotto de champignons des bois, copeaux de Parmesan et salade de roquette <i>Wild mushroom risotto, Parmesan cheese and rucicola salad</i>	3700,- / 13,40

POISSONS

Filet de sandre en panure d'agrumes, julienne de légumes <i>Sander fish in citrus fruits crumble buttered julienne vegetable</i>	5300,- / 19,20
Poêlée de noix de Saint-Jacques, mille feuille de betterave au panais, coulis de persil <i>Pan-seared sautéed scallops, betroot millefeuille with parsnip, parsley coulis</i>	6700,- / 24,30
Filet de saumon de Norvège rôti sauce à l'oseille, gravillons de pommes de terre <i>Roasted Norwegian salmon, sorrel sauce, crushed potato</i>	4900,- / 17,80
Dos de cabillaud vapeur en persillade de gingembre, tombée d'épinards, sauce vierge <i>Steamed cod fish in parsley and ginger, buttered spinach, virgin sauce</i>	6500,- / 23,65
Filet de bar aux graines de fenouil à la plancha, bohémienne de légumes aux olives noires <i>Plancha grilled sea bass with fennel seeds, "bohemians" of vegetables with black olives</i>	5900,- / 21,45
Médailles de queue de lotte en tandoori, riz sauvage pilaf <i>Tandoori monk fish tail, wild pilaf rice</i>	6500,- / 23,65

VIANDES

Ballottine de volaille fermière braisée au foie gras, bouquetière de légumes et fruits <i>Braised free range chicken breast with goose liver, sautéed garden vegetables and fruits</i>	5100,- / 18,55
Poitrine de canard rôti à la fève de tonka, boulgour et barigoule d'artichauts au vermouth <i>Roasted duck breast with Tonka bean, bulgur and sautéed vermouth artichoke barigoule</i>	5400,- / 19,60
Canon d'agneau au parmesan, flan de cèpes et légumes du soleil en fine compote <i>Crispy lamb striploin stuffed with parmesan, cepe mushroom flan and Mediterranean vegetables compote</i>	6500,- / 23,65
VEAU D'ORIGINE FRANCE Pièce de veau rôti aux gousses d'ail confites, terrine de pommes de terre, champignons des bois <i>Pan seared French origin veal, confit garlic cloves, potato terrine and sautéed wild mushrooms</i>	7200,- / 26,20
Noix d'entrecôte de bœuf grillé, beurre maître d'hôtel, pommes de terre Roseval rôties <i>Grilled rib-eye steak, maitre d'hôtel butter, roasted Roseval potatoes</i>	6500,- / 23,60
CŒUR DE FILET DE BOEUF / BEEF FILLET - Grillé sauce au poivre vert, pomme darphin <i>Grilled with green pepper sauce, roast potato galette</i>	7100,- / 25,80
- Rossini au foie gras d'oie et truffe, pomme darphin <i>Rossini with goose liver and truffle, roast potato galette</i>	8700,- / 31,60



FROMAGES

HUF / Euro

Assiette de fromages français
Assortment of French cheeses

3200,- / 11,65

DESSERTS

HUF / Euro

2000,- / 7,30

Chutney de fraise sur du biscuit sablé, sorbet citron vert et gingembre
Strawberry chutney on sable Breton, lime and ginger sorbet

Parfait glacé à la vanille de Madagascar et framboise,
compote de rhubarbe
Madagascar vanilla ice parfait with raspberry, rhubarb compote

Fondant au chocolat noir, sorbet mangue et fruits exotiques
Chocolate fondant with mango and passion sorbet

Crème brûlée à la pistache, tuile croustillante au chocolat
Pistachio crème brûlée, chocolate crunchy tuile

Mille feuilles "Le Bourbon", coulis de fruits rouges
Bourbon vanilla mille-feuille with red fruit coulis

Velouté au fromage blanc, sauce caramel à l'orange
Cottage cheese cake, orange caramel sauce

Taxes incluses. Service non compris
All prices are inclusive of tax. Service is not included