

A propos de notre room service :

*Notre cuisine est réalisée avec des produits de belle qualité et une cuisson « à juste température », légère et respectueuse des produits.
sans gluten, ni allergènes (noix, ...) sauf mention spécifique*

About our room Service :

We use tasteful and natural farm and sea products and cook them « à juste température », a technique very respectful of product's integrity and almost fat free.

Our dishes are gluten and allergen free unless mentioned otherwise

3, rue de Bourgogne – 75007 PARIS - France



BOURGOGNE & MONTANA
PARIS

RESTAURATION EN CHAMBRE / IN ROOM DINING

Découvrez la cuisine « basse température » et sa qualité de cuisson remarquable avec le Room Service du Bourgogne & Montana. Notre room service est disponible de 19h à minuit.

Notre cuisine est sans gluten, ni allergènes (noix, ...) sauf mention spécifique

Discover the “sous-vide” cooking with our Room Service, a technique valued by renowned chefs for its outstanding results. Our room service is available from 7pm to midnight.

Our dishes are gluten and allergen free unless mentioned otherwise

Entrées - Starters

Pavé de saumon fumé artisanal à la ficelle, fromage blanc 14

Un vrai pavé suspendu au fumoir à l'ancienne pour découvrir une autre version du saumon fumé

Cottage style smoked salmon, fromage blanc

A slab of salmon suspended in a traditional smoking box, a rediscovery of salmon

Escalope de foie gras de canard, caramel de fruits rouges 14

Une escalope poêlée mi-cuite accompagnée d'une sauce sucré-salée et de baies de fruits rouges

Seared duck foie Gras, red berries caramel sauce

A foie gras cutlet cooked "mi-cuit" glazed with a sweet and salted red berries sauce

Poisson – Fish

Saumon d'Ecosse, Teriyaki à la française, légumes croquants. 24

Un pavé de saumon moelleux, une sauce d'inspiration asiatique légèrement infusée de gingembre et d'épices accompagné de légumes cuits à point.

Scottish Salmon, french Teriyaki sauce, crisp vegetables

A soft salmon slab with a light Teriyaki sauce infused with ginger and spices and an assortment of cooked crunchy vegetables.

Viande - Meat

Côte de veau, jus de veau et truffe blanche d'Alba, légumes croquants. 31

Une épaisse noix de côte de veau à la cuisson parfaite, un jus de veau parfumé à la truffe blanche d'Alba, asperges vertes, oignons bottes et carottes fanes

Frenched veal, Alba white truffle sauce, crisp vegetables

A thick veal bone-in rib cooked to perfection, a veal demi glace perfumed with white truffle accompanied with green asparagus, spring onions and carrots

Suprême de volaille fermière, sauce champagne et petits légumes 25

Un blanc de volaille cuit tendre et moelleux accompagné d'un jus de volaille au champagne légèrement crème et de petits légumes encore croquants.

Chicken breast, champagne sauce and garden vegetables

A soft and juicy free range chicken breast with a champagne and chicken demi glace sauce accompanied by cooked, crunchy vegetables

Desserts – Desserts

Le mi-cuit au chocolat aromatisé au yuzu, coulis de fruits (contient du gluten) 8

Un fondant au chocolat noir servi tiède, légèrement citronné au yuzu accompagné d'un coulis de fruits rouges

Chocolate and yuzu lava cake, red berries coulis (contains gluten)

A tepid dark chocolate lava cake with yuzu citrus scents with a red berries coulis

La poire cuite tout doucement au caramel salé 7

Une poire entière cuite à basse température, ferme et tendre à la fois, dans un caramel salé

Pear cooked Slowly in salty caramel

A whole pear slowly cooked « sous-vide » with a salty caramel, a tender yet firm fruit meat