

MENUS ET CARTE

Horaires

Déjeuner 12h15 à 13h30
Dîner 19h15 à 21h00

A l'apéritif pour commencer agréablement votre repas

| | |
|---|------|
| Muscat Beaume de Venise | 8 € |
| Cocktail du Moment | 15 € |
| Champagne Deutz Rosé (Coupe) | 15 € |
| Gewurztraminer Vendanges Tardives HUGEL | 15 € |

Notre maître d'hôtel et notre barman se tiennent à votre disposition pour vous aider pour tout autre choix, si nécessaire.

MENU A 47 €

La Crevette et le Quinoa sous un Vinaigrette de Grenade,
Emulsion Granny Smith et Concombre

..



Le Canard en Magret Rôti Frotté au Tandoori
Risotto d'Epeautre de Sault, Brocolis au Parmesan

Ou

Le Merlu de Bretagne Façon Grenobloise et Beurre Saké, Petits Pois Frais



La Tomme des Bauges et le Reblochon Fermier

Ou

Douceur aux Fruits Rouges, Mousse Citronné, Tuile au Sésame
Ou

Assortiment de Sorbets et Glaces

LA CARTE

Entrées : 24 €

Mi-Cuit de Thon au Sésame dans une tartelette, Royale de Cresson,
Basilic et Petits Légumes

Le Homard en Gelée de Carapaces, Extrait de Tomates Vertes

Foie Gras de Canard Extra, Poires, Oignons Doux et Gelée de Sauternes

La Crevette et le Quinoa sous un Vinaigrette de Grenade,
Emulsion Granny Smith et Concombre

Noix de Saint Jacques sur le Grill et Anguille Fumée
Sous un Air de Fenouil & Palourdes

Melon Entier Garni de Fruits Rouges, Muscat de Beaume de Venise



Poissons / Viandes (*) : 30 €

Dos de Turbot Rôti, Jus d'Arêtes, Pommes Bouchons aux Perles d'Escargots

Filet de Bar à la Plancha Piqué à la Citronnelle,
Légumes Cubes & Infusion de Wakamé

Suprême d'Omble Chevalier Cuit à Basse Température et Beurre d'Orange,
Girolles d'Eté et Pommes Couleurs

La Selle d'Agneau Cuite une Nuit, Ecrasée de Pommes Violette et
Champignons Persillés, Crème d'Ail Doux

Ris de Veau au Suc d'Ecrevisses, Choux Verts,
Eclats de Noisettes & Champignons

Le Bœuf dans le Filet, Café de Paris et Betterave à la Vapeur de Figues

Desserts : 14 €

(à commander de préférence en début de repas)

Sélection de Fromages

La Cerise et la Pistache en Vacherin, Mousse Légère, Biscuit aux Amandes

Le Cigare au Chocolat, Noisette Croquante, Crème Glacée Tonka

La Tartelette Exotique, Sorbet Ananas, Caramel de Passion

L'Abricot Safrané, Crumble de Noisette, Sorbet Abricot et Romarin

Assortiments de Glaces & Sorbets

MENU « LE COTTAGE »

Composez votre menu au gré de vos envies
Dans les différents plats de la carte

Entrée – Poisson **ou Viande – Dessert : 59 €**

Entrée – Poisson **ou Viande – Fromages - Dessert : 65 €**

Entrée – Poisson - Viande – Fromages - Dessert : 75 €

Au-delà de 9 personnes un pré-choix est requis

MENU ENFANT

Melon & Jambon



Steak Haché Charolais OU Filet de Merlu Meunière

Pommes Nouvelles,
Légumes du Marché



Glace et Sorbet du Jour Fait Maison

Menu à 25 € avec Entrée + Plat + Dessert

Menu à 20 € avec Plat + Dessert

LES PLATS VEGETARIENS : au jour le jour suivant le marché

Proposition de saison
(1/2 eau minérale incluse)

(Servie au déjeuner du lundi au vendredi sauf jours fériés)

Plat – Dessert : 30 €
Entrée – Plat – Dessert : 38 €

Notre Sélection de Vins au Verre (12 cl)

Blanc (12 cl)

Chignin Bergeron
Muscat Beaume de Venise
Macon Lugny Latour
Chablis 1^{er} Cru Fourchaume
Gewurtztraminer Vendanges Tardives
Condrieu Chapoutier

SAVOIE 8 €
COTES DU RHONE 8 €
BOURGOGNE 10 €
BOURGOGNE 12 €
ALSACE 15 €
COTES DU RHONE 18 €

Rouge (12 cl)

Mercurey Latour
Saint Joseph Chapoutier
Pic St Loup Mas de Fournel
Château Segur de Cabanac
Chateauneuf du Pape « La Bernardine »

BOURGOGNE 8 €
COTES DU RHONE 8 €
CTX LANGUEDOC 12 €
ST ESTEPHE 12 €
COTES DU RHONE 15 €

Notre Sélection de Bouteilles de Vins

| | |
|--|----|
| Macon Lugny Latour | 40 |
| Chinon Réserve Privée M. Brédif 2015 | 45 |
| Châteauneuf du Pape La Bernardine « Chapoutier » 2015 | 60 |
| Château du Glana 2014 (Saint Julien) | 62 |
| Chambolle Musigny Dne Taupenot Merme 2013 | 68 |
| Beaune 1 ^{er} Cru « Les Epenottes » Domaine Parent 2015 | 66 |
| Château Grand Puy Lacoste 2012 (Pauillac) | 95 |