

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 Veuve Clicquot Rosé (Coupe) | 14 € |
| 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 €

Risotto d'Asperges en Deux Façons aux Essences de Truffes et Beaufort



Suprême de Pintade Fermière à l'Estragon,
Polenta Snackée, Légumes Printaniers

OU

La Daurade Royale à la Plancha Sous une Chermoula de Poivrons,
Aubergines Blanches et Premières Asperges



La Tomme des Bauges et le Reblochon Fermier

OU

Mousse Mi Soufflée au Chocolat Ocoa, Glace au Café et Croquant Sarasin

OU

Assortiment de Sorbets et Glaces

LA CARTE

Entrées : 24 €

Mi Cuit de Thon au Wasabi Persillé, Alliance d'une Sauce César Tomatée

Cannelloni de Crabe au Saumon Fumé à la Ficelle, Vinaigrette Acide et Coulis d'Avocat

Foie Gras de Canard et Magret Fumé de la Maison Baud,
Parfum de Pomme Framboise

Risotto d'Asperges en Deux Façons, Beaufort et Huile de Truffes

L'Œuf Bio Parfait, Crémeux d'Asperges Vertes au Cresson,
Morilles au Vin Jaune et Croquant de Parmesan



Poissons / Viandes (*) : 30 €

Noix de Saints Jacques Juste Saisies, Carottes au Bon Beurre et
Pommes Fondantes, Jus de Veau et Chorizo Bellota

La Lotte au Safran et Senteur de Coquillages, Gnocchis au Vert et
Pousses d'Epinards

Dos de Cabillaud Gratiné d'Olive et Basilic, Extrait de Tomate et
Légumes de Printemps

L'Agneau dans le Carré aux Effluves de Badiane, Caviar d'Aubergine à l'Ail
des Ours et Pommes Nouvelles

Canon de Veau dans le Quasi Sous une Croute de Nougat, Déclinaison de
l'Artichaut et Jus à la Sauge

Le Bœuf dans le Filet, Auréole de Vin au Genièvre, Céleri Truffé et Petits Paris

Desserts : 14 €

(à commander de préférence en début de repas)

Sélection de Fromages

La Rhubarbe et l'Hibiscus en Vacherin, Crème Glacée au Lait d'Amande
Mousse Légère à l'Amaretto

La Fraise Façon Crumble, Sorbet Agrumes Basilic, Crème Armagnac

Tartelette Fraicheur au Citron Glacé et au Praliné

Variation Autour du Cacao, Biscuit Crémeux et Croquant

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

Salade de Saumon Fumé



Filet de Pintade Grillé,
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 10 €
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 2015 | 40 |
| Chinon Réserve Privée M. Brédif 2013 | 45 |
| Châteauneuf du Pape La Bernardine « Chapoutier » 2015 | 60 |
| Château du Glana 2014 (Saint Julien) | 62 |
| Chambolle Musigny Dne Taupenot Merme 2014 | 65 |
| Beaune 1 ^{er} Cru « Les Epenottes » Domaine Parent 2014 | 66 |
| Château Grand Puy Lacoste 2006 (Pauillac) | 88 |