

Menu Tradition

Au choix :

- *Velouté de potiron, chips de jambon cru et crème de Bresse AOP Etrez*
- *Ballotine de perdreau et faisán comme autrefois et ses condiments d'automne*

Þ ðæ æ æ þ ðæ æ æ þ ðæ æ æ þ ðæ æ æ þ ðæ æ æ þ ðæ æ æ þ ðæ æ æ þ ðæ æ æ þ

Au choix :

- *Filet de flétan sauce mousseline à l'oseille*
- *Confit de chevreuil basse température sur galette de polenta, compotée d'échalotes sauce Beaujolais Villages*

Þ ðæ æ æ þ ðæ æ æ þ ðæ æ æ þ ðæ æ æ þ ðæ æ æ þ ðæ æ æ þ ðæ æ æ þ ðæ æ æ þ ðæ æ æ þ

Au choix :

- *Fromage blanc à la crème AOP de Bresse*
- *Plateau de fromages frais, secs & affinés*
- *Carte de pâtisseries maison & petits fours*

*Prix net : 32 €
39 € avec fromage et dessert*

Menu gastronome

Au choix :

*- Gratin de queues d'écrevisses
et quenelle de brochet sauce Nantua**

*- Foie gras de canard maison de la ferme de Limagne au vin de
Sainte-Croix du Mont, figue fraîche poêlée et toast brioché*

β αλ αλ αβ αβ αλ αλ αβ α

Au choix :

- Blanquette de noix de Saint-Jacques aux petits légumes

*- Tournedos de Charolais Français poêlé aux girolles,
légumes du moment et purée de topinambour*

*- Pavé de cerf dans le dos en Rossini,
légumes d'Antan et sa sauce aux groseilles*

- Blanc de turbot au beurre AOP de Bresse, confit aux agrumes

β αλ αλ αβ αβ αλ αλ αβ α

Au choix :

- Fromage blanc à la crème AOP de Bresse

- Plateau de fromages frais, secs & affinés

β αλ αλ αβ αβ αλ αλ αβ α

- Carte de pâtisseries maison & petits fours

Prix net : 46 €

Menu Détente

Au choix :

- Noix de Saint-Jacques en deux façons,
le tartare aux pommes céleri et le carpaccio mariné
légumes rafraîchis

- Escalope de foie gras de canard poêlé aux pommes et raisins,
jus de veau et balsamique de Jean-Marc Montegottero

- Tortellinis de homard maison
beurre blanc moussant citronné au thym

- Sorbet kumquat & sa tombée de vodka Russe

Au choix :

- Grenadin de veau Français à la crème et aux morilles

- Blanc de turbot au beurre AOP de Bresse, confit aux agrumes

Au choix :

- Plateau de fromages frais, secs & affinés

- Fromage blanc à la crème AOP de Bresse

- Carte de pâtisseries maison & petits fours

Prix net : 61 €

La carte

Les entrées froides :

Salade verte	8.00 €
Ballotine de perdreau et faisan comme autrefois et ses condiments d'automne.....	16.00 €
Noix de Saint-Jacques en deux façons, le tartare aux pommes céleri et le carpaccio mariné, légumes rafraîchis	23.00 €
Foie gras de canard maison de la ferme de Limagne au Sainte-Croix du Mont, figue fraîche poêlée et toast brioché	22.00 €

Les entrées chaudes :

Velouté de potiron, chips de jambon cru et crème de Bresse AOP Etrez.....	14.00 €
Escalope de foie gras de canard poêlé aux pommes et raisins, jus de veau et balsamique de Jean-Marc Montegottero ..	20.00 €
Gratin de queues d'écrevisses et quenelle de brochet sauce Nantua *.....	19.00 €
Tortellinis de homard maison, julienne de légumes au beurre blanc moussant citronné au thym*.....	19.00 €

Les poissons :

Filet de flétan sauce mousseline à l'oseille	21.00 €
Blanquette de noix de Saint-Jacques aux petits légumes	29.00 €
Blanc de turbot au beurre AOP de Bresse, confit aux agrumes	26.00 €

Les gibiers :

Confit de chevreuil basse température sur galette de polenta, compotée d'échalote sauce Beaujolais Villages	21.00 €
Pavé de cerf dans le dos en Rossini, légumes d'Antan et sa sauce aux groseilles	26.00 €

Prix nets

La carte

Les viandes :

<i>Tournedos de Charolais Français poêlé aux girolles, légumes du moment et purée de topinambour</i>	<i>27.00 €</i>
<i>Filet de Bœuf Charolais Rossini</i>	<i>35.00 €</i>
<i>Grenadin de veau Français à la crème et aux morilles</i>	<i>28.00 €</i>

Les fromages :

<i>Plateau de fromages frais, secs et affinés</i>	<i>11.00 €</i>
<i>Fromage blanc à la crème</i>	<i>6.00 €</i>

Les desserts :

<i>Pâtisseries "maison"</i>	<i>11.00 €</i>
<i>Sorbet arrosé au choix</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Sorbet ou glace au choix</i>	<i>5.00 €</i>

Le menu des enfants : (jusqu'à 11 ans)

<i>Charcuterie ou salade</i>	
<i>Escalope de volaille ou pièce de bœuf et ses légumes</i>	
<i>Pâtisserie du jour ou une glace</i>	<i>16.00 €</i>

** Environ 15 minutes d'attente. Faire une bonne cuisine demande du temps,
nous vous remercions de votre compréhension
et vous souhaitons une bonne dégustation.*

*Les plats « faits maisons » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française
Pour des raisons techniques ou de législation
certains de nos plats peuvent contenir du fond brun, blanc ou un fumet
Selon le marché, certains plats peuvent manquer.*



Les sorbets et glaces

Les sorbets et glaces

Coupe 2 parfums au choix

Crème chantilly à la demande

➤ **Sorbets :**

- ✓ *Citron - Framboise - Pomme verte Granny – Kumquat – Fraise - Poire - Cassis - Noix de coco*

➤ **Glace**

- ✓ *Vanille, à la vanille Bourbon, au beurre d'Échiré et aux œufs*
- ✓ *Chocolat, au cacao Valrhona.*
- ✓ *Nuty*
- ✓ *Café*

➤ **Les sorbets arrosés :**

- ✓ *Poire Williams des vergers de Haute-Savoie et eau de vie de poire*
- ✓ *Sorbet Vigneron au marc et cassis noir de Bourgogne*
- ✓ *Sorbet Colonel à la vodka au citron de Sicile*
- ✓ *Pomme verte Granny et Calvados*
- ✓ *Sorbet Kumquat & sa tombée de Vodka russe*

Les pâtisseries

Les gourmandises

- ✓ *Fondant au chocolat grand cru équateur, glace noix de coco*
- ✓ *Poire en tarte tatin au poivre de Sichuan et en sorbet, sauce chocolat*
- ✓ *Vacherin glacé minute, citron de Sicile & cassis noir de Bourgogne*
- ✓ *Baba au Rhum Vieux « Clément », fruits confits & son petit pot de gourmandise*

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Toutes nos pâtisseries sont « fait maison »



GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS
PARTENAIRE EXCLUSIF

CHÂTEAU
des
LOGES
HÔTEL*** RESTAURANT