

Menu gastronome

Au choix :

- *Aumônière de homard aux légumes croquants aigres-doux, vinaigrette aux herbes du jardin, petit mesclun*
- *Foie gras de canard maison de la ferme de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins, confiture de melon et toast brioché*

β α λ λ α λ λ α β α λ λ α λ λ α β α λ

Au choix :

- *Grenouilles fraîches cuisinées au beurre de Bresse comme en Dombes*
- *Tournedos de Charolais Français poêlé, légumes du moment, laque au Beaujolais Villages*
- *Ballotine de poulet fermier de l'Ain farci shiitakés bio du Perréon et foie gras, polenta crémeuse, réduction à la crème Etrez*

β α λ λ α λ λ α β α λ λ α λ λ α β α λ

Au choix :

- *Fromage blanc à la crème AOP de Bresse*
- *Plateau de fromages frais, secs & affinés*

β α λ λ α λ λ α β α λ λ α λ λ α β α λ

- *Carte de pâtisseries maison et petit petits fours*

Prix net : 46 €

La carte

Les entrées froides :

- Merrine fromagère au tourteau
en chemise de saumon mariné, jeunes pousses..... 17.00 €
- Noire de crimée à la mozzarella Burrata,
chips de parmesan à l'huiles d'olives de Jean-Marc..... 15.00 €
- Foie gras de canard de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne »
du domaine des Arbins, confiture de melon et toast brioché..... 22.00 €
- Aumônière de homard aux légumes croquants aigres-doux,
vinaigrette aux herbes du jardin, petit mesclun..... 29.00 €
- Croquant de légumes et carpaccio de noix Saint-Jacques, jeunes pousses à
l'huile de pépin de raisin de Jean-Marc Montegottero 25.00 €

Les entrées chaudes :

- Ris de veau basse température à la crème de Bresse
et aux morilles, feuilletage au beurre..... 21.00 €

Les poissons :

- Pavé de loup grillé au romarin du jardin, tapenade et
beurre citronné, pipérade de légumes..... 21.00 €
- Blanquette de homard aux petits légumes,
émulsion de corail montée au beurre..... 31.00 €
- Grenouilles fraîches cuisinées
au beurre de Bresse comme en Dombes 28.00 €

Les viandes :

- Tartare de veau au couteau, pommes rates « Potatoes », béarnaise minute
à l'estragon (passage au sautoir sur demande)..... 21.00 €
- Ballotine de poulet fermier de l'Ain farci shiitakés bio du Perréon et foie gras,
Polenta crémeuse, réduction à la crème Etrez 23.00 €
- Tournedos de Charolais Français poêlé, légumes du moment,
laque au Beaujolais Villages..... 26.00 €
- Filet de Bœuf Charolais Rossini..... 35.00 €

Prix nets

Selon le marché, certains plats peuvent manquer.

Faire une bonne cuisine demande du temps, nous vous remercions
de votre compréhension et vous souhaitons une bonne dégustation.

CHATEAU
des

LOGES

HÔTEL*** RESTAURANT

Les sorbets et glaces

Coupe 2 parfums au choix

➤ **Sorbets :**

- ✓ *Citron - Framboise - Pomme verte – Cerise griotte*
Poire - Cassis – Fraise des bois

➤ **Les sorbets arrosés :**

- ✓ *Poire Williams des vergers de Haute-Savoie*
et eau de vie de poire
- ✓ *Pomme verte Granny et Calvados*
- ✓ *Sorbet Vigneron au cassis noir de Bourgogne*
- ✓ *Sorbet Colonel au citron de Sicile*
- ✓ *Sorbet cerise griotte & sa tombée de Guignolet Kirsch de Bourgogne*

➤ **Glace**

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



Les pâtisseries

- ✓ *Choux craquelant à la crème AOP de Bresse
aux zestes de citron, fraises à l'infusion de basilic*
- ✓ *Fondant au chocolat noir et son cœur passion*
- ✓ *Vacherin glacé minute autour de la cerise
le sorbet griotte et l'Amarena*
- ✓ *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 »*