

# Menu Tradition

*Au choix :*

*- Merrine fromagère au tourteau  
en chemise de saumon mariné, jeunes pousses*

*- Noire de crimée à la mozzarella Burrata,  
chips de parmesan  
à l'huiles d'olives de Jean-Marc Montegottero de Beaujeu*

*⁂ ⁂ ⁂ ⁂ ⁂ ⁂ ⁂ ⁂ ⁂ ⁂ ⁂ ⁂ ⁂ ⁂*

*Au choix :*

*- Pavé de loup grillé au romarin du jardin,  
tapenade et beurre citronné, pipérade de légumes*

*- Tartare de veau au couteau, pommes rates « Potatoes »,  
béarnaise minute à l'estragon, copeaux de parmesan  
(passage au sautoir sur demande)*

*⁂ ⁂ ⁂ ⁂ ⁂ ⁂ ⁂ ⁂ ⁂ ⁂ ⁂ ⁂ ⁂ ⁂*

*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*

*CHATEAU  
des  
LOGES  
HOTEL\*\*\* RESTAURANT*

# 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 €*

# Menu Détente

Au choix :

- *Croquant de légumes et carpaccio de noix Saint-Jacques, jeunes pousses à l'huile de pépin de raisin de Jean-Marc Montegottero de Beaujeu*
- *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*

*~~~~~*

- *Blanquette de homard aux petits légumes, émulsion de corail montée au beurre*

*~~~~~*

- *Sorbet cerise griotte & sa tombée de « Rose des Loges »*

*~~~~~*

Au choix :

- *Ris de veau basse température à la crème de Bresse et aux morilles, feuilletage au beurre sur écrasé de pomme terre*
- *Filet de Bœuf Rossini (Charolais Français)*

*~~~~~*

Au choix :

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

*~~~~~*

*Prix net : 62 €*

# 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 »*