

Menu Tradition

Au choix :

- *Velouté de potiron, chips de jambon cru
et crème de Bresse AOP Etrez*

- *Terrine de sanglier comme autrefois
et ses lactaires délicieux en variante*

Et cetera... et cetera... et cetera...

Au choix :

- *Filet de flétan noir sauce mousseline à l'oseille*

- *Confit de souris de cerf basse température sur galette de
polenta, compotée d'échalotes sauce Beaujolais Villages*

Et cetera... et cetera... et cetera...

Au choix :

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

Valable tous les jours sauf le dimanche midi

Prix net : 34 €

41 € avec fromage et dessert



Menu Gastronomique

Au choix :

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

*- Foie gras de canard maison de la ferme de Limagne au
Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des
Arbins, figue poêlée et toast brioché*

β α λ ε σ τ ε ρ α β α λ ε σ τ ε ρ α

Au choix :

- Blanquette de médaillon de lotte au poivre vert

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

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

β α λ ε σ τ ε ρ α β α λ ε σ τ ε ρ α

Au choix :

- Fromage blanc à la crème AOP de Bresse

- Plateau de fromages frais, secs & affinés

β α λ ε σ τ ε ρ α β α λ ε σ τ ε ρ α

- Carte de pâtisseries maison & petits fours

Prix net : 47 €

Menu Détente

Au choix :

- Brochette de Saint-Jacques, mousseline de topinambour et cœur d'artichaud poêlé, coulis de betterave
- Escalope de foie gras de canard poêlé aux pommes et raisins, jus de veau et balsamique de Jean-Marc Montegottero

ou

- Crémeux aux escargots de Bourgogne maison Grandjean petits légumes et espuma de persillade

ou

- Sorbet à ma pomme cidrée & sa tombée de Calvados

ou

Au choix :

- Grenadin de veau Français à la crème et aux morilles
- Blanquette de médaillon de lotte au poivre vert

ou

Au choix :

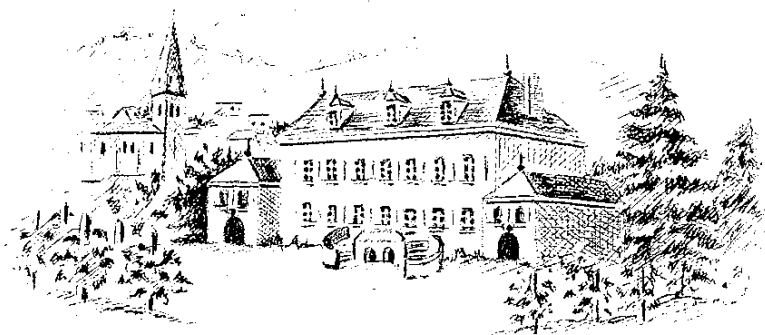
- Plateau de fromages frais, secs & affinés
- Fromage blanc à la crème AOP de Bresse
- Carte de pâtisseries maison & petits fours

Prix net : 64 €



CHÂTEAU
des
LOGES

HÔTEL*** RESTAURANT



1 Impasse des Loges - 69460 Le Perréon en Beaujolais
☎ +33(0) 474 03 27 12 - ✉ contact@chateaudesloges.com
www.chateaudesloges.com

SARL Lagarde Père et Fils au capital de 7622,45 €
RC Villefranche Tarare 39465340600022 NAF 551A



La carte

Les entrées froides :

<i>Terrine de sanglier comme autrefois et ses condiments d'automne</i>	<i>17.00 €</i>
<i>Foie gras de canard de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins figue poêlée et toast brioché.....</i>	<i>25.00 €</i>

Les entrées chaudes :

<i>Brochette de Saint-Jacques, mousseline de topinambour et cœur d'artichaud poêlé, coulis de betterave</i>	<i>23.00 €</i>
<i>Gratin de queues d'écrevisses et quenelle de brochet sauce Nantua*.....</i>	<i>20.00 €</i>
<i>Velouté de potiron, chips de jambon cru et crème de Bresse AOP Etrez.....</i>	<i>14.00 €</i>
<i>Escalope de foie gras de canard poêlé aux pommes et raisins, jus de veau et balsamique de Jean-Marc Montegottero.....</i>	<i>22.00 €</i>
<i>Crèmeux aux escargots de Bourgogne maison Grandjean sur julienne de légumes.....</i>	<i>19.00 €</i>

Les poissons :

<i>Filet de flétan sauce mousseline à l'oseille.....</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Médaille de lotte au poivre vert.....</i>	<i>26.00 €</i>
<i>Blanquette de noix de Saint-Jacques aux petits légumes</i>	<i>29.00 €</i>

Les gibiers :

<i>Confit de souris de cerf basse température sur galette de polenta, compotée d'échalotes sauce Beaujolais Villages.....</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Pavé de cerf dans le dos en Rossini, mirepoix de légumes d'Antan et sa sauce aux groseilles</i>	<i>27.00 €</i>

Les viandes :

<i>Grenadin de veau Français à la crème et aux morilles</i>	<i>29.00 €</i>
<i>Tournedos de Charolais Français poêlé aux girolles</i>	<i>27.00 €</i>
<i>Filet de Bœuf Charolais Rossini.....</i>	<i>35.00 €</i>

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.*

** environ 15 minutes d'attentes*

La carte

Les fromages :

Plateau de fromages frais, secs et affinés.....	11.00 €
Fromage blanc à la crème.....	6.00 €

Les desserts :

Pâtisseries "maison"	11.00 €
Sorbet arrosé au choix.....	7.00 €
Sorbet ou glace au choix	5.00 €

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

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

** 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

➤ Sorbets plein fruit :

*Citron de Sicile - Pomme verte Granny - Fruit de la passion - Framboise - Poire Williams de Haute-Savoie
Cassis*

➤ Les sorbets arrosés :

Poire Williams de Haute-Savoie et eau de vie de poire

Pomme verte Granny et tombée de Calvados

Sorbet Vigneron au cassis et marc de Bourgogne

Sorbet Colonel au sorbet citron de Sicile à la Vodka

Sorbet framboise & sa tombée de Rose des Loges

➤ Glace

Vanille, à la vanille Bourbon, au beurre d'Échiré et aux œufs

Chocolat, au cacao Valrhona.

Nuty

Café

Marron

Les pâtisseries

Les gourmandises

- ✓ *Poire pochée aux quatre épices
Crumble, chocolat chaud et marmelade d'orange*
- ✓ *Fondant au chocolat noir et son cœur passion*
- ✓ *Cèpe glacé autour du marron*
- ✓ *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 »