

# Menu Tradition

*Au choix :*

- Velouté de potiron, chips de jambon cru  
et crème de Bresse AOP Etrez*
  
- Œuf parfait « label rouge » façon meurette*

*-----*

*Au choix :*

- Maigre juste snacké sur sa purée de choux fleurs*
  
- Côte de cochon en deux cuissons de la ferme de la Corcelle  
de Claveisolles, et son caviar de peau de coing*

*-----*

*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 vendredi soir  
et dimanche midi***

***Prix net : 37 €***

***44 € avec fromage et dessert***



# Menu Gastronomique

*Au choix :*

- *Noix de Saint-Jacques cuites à la fleur de sel, poireaux en gelée de cresson, vinaigrette perlée à la mandarine*
- *Foie gras de canard maison de la ferme de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins, chutney de coing et toast brioché*

*β δ ρ ε ρ ε ρ β δ ρ ε ρ ε ρ β δ*

*Au choix :*

- *Filet de Turbot rôti et sa crème de cèpes*
- *Filet de bœuf Charolais Français poêlé, sauce vigneronne*
- *Poulet fermier de l'Ain, à la crème de Bresse et aux girolles*
- *Pavé de dos de cerf en viennoise de pain d'épice*

*β δ ρ ε ρ ε ρ β δ ρ ε ρ ε ρ β δ*

*Au choix :* - *Fromage blanc à la crème AOP de Bresse*

- *Plateau de fromages frais, secs & affinés*

*β δ ρ ε ρ ε ρ β δ ρ ε ρ ε ρ β δ*

- *Carte de pâtisseries maison & petits fours*

*Prix net : 52 €*

# Menu Détente

Au choix :

- Tartare de choux en couleur,  
queues de langoustines au beurre et fruit de la passion

- Escalope de foie gras de canard chaud,  
poêlée de suprêmes de mandarine, brioche aux épices

                                 

- Raviole de homard et de Saint-Jacques,  
Dubarry de Potimarron  
et son coulis d'écumes au Piment d'Espelette

                                 

- Sorbet poire william,  
liqueur plantes & épices de la maison Jacoulot

                                 

Au choix :

- Pavé de cerf dans le dos en Rossini,  
légumes de saison et sa sauce aux groseilles

- Filet de Turbot rôti et sa crème de cèpes

                                 

Au choix :

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

                                 

- Carte de pâtisseries maison & petits fours

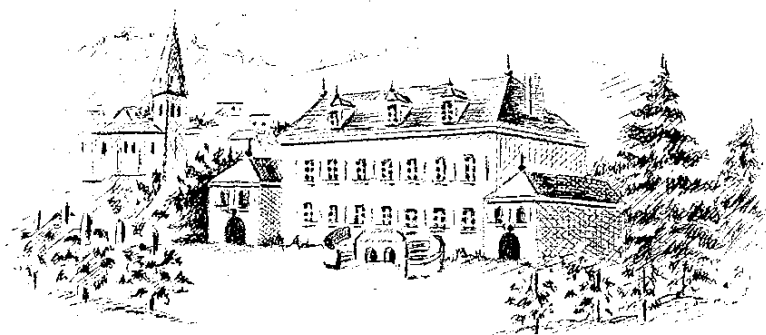


Prix net : 69 à



CHÂTEAU  
des  
**LOGES**

HÔTEL\*\*\* RESTAURANT



1 Impasse des Loges - 69460 Le Perréon en Beaujolais

+33(0) 474 03 27 12 -  [contact@chateaudesloges.com](mailto:contact@chateaudesloges.com)   
[www.chateaudesloges.com](http://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 comme autrefois et ses condiments d'automne .....</i>	<i>17.00 €</i>
<i>Noix de Saint-Jacques cuites à la fleur de sel, poireaux en gelée de cresson, vinaigrette perlée à la mandarine .....</i>	<i>23.00 €</i>
<i>Foie gras de canard de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins, chutney de coing et toast brioché .....</i>	<i>26.00 €</i>
<i>Tartare de choux en couleur, queues de langoustines au beurre et fruit de la passion.....</i>	<i>25.00 €</i>

## Les entrées chaudes :

<i>Œuf parfait « label rouge » façon meurette .....</i>	<i>15.00 €</i>
<i>Velouté de potiron, chips de jambon cru et crème de Bresse AOP Etrez .....</i>	<i>16.00 €</i>
<i>Escalope de foie gras de canard chaud, poêlée de suprêmes de mandarine, brioche aux épices.....</i>	<i>23.00 €</i>
<i>Raviole de homard et de Saint-Jacques, Dubarry de Potimarron et son coulis d'écumes au Piment d'Espelette.....</i>	<i>25.00 €</i>

## Les poissons :

<i>Maigre juste snacké sur sa purée de choux fleurs.....</i>	<i>22.00 €</i>
<i>Filet de Turbot rôti et sa crème de cèpes .....</i>	<i>27.00 €</i>
<i>Blanquette de noix de Saint-Jacques aux petits légumes .....</i>	<i>29.00 €</i>

## Les gibiers :

<i>Pavé de dos de cerf en viennoise de pain d'épice .....</i>	<i>26.00 €</i>
<i>Pavé de cerf dans le dos en Rossini, légumes de saison et sa sauce aux groseilles .....</i>	<i>31.00 €</i>

## Les viandes :

<i>Côte de cochon en deux cuissons « ferme de la Corcelle », et son caviar de peau de coing .....</i>	<i>24.00 €</i>
<i>Filet de bœuf Charolais Français poêlé, sauce vigneronne.....</i>	<i>29.00 €</i>
<i>Filet de Bœuf Charolais Rossini .....</i>	<i>36.00 €</i>
<i>Poulet fermier de l'Ain à la crème de Bresse et aux girolles.....</i>	<i>27.00 €</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.*

# La carte

## Les fromages :

Plateau de fromages frais, secs et affinés.....	12.00 €
Fromage blanc à la crème.....	6.00 €

## Les desserts :

Pâtisseries "maison" .....	11.00 €
Sorbet arrosé au choix.....	7.00 €
Sorbet arrosé « cout du milieu ».....	4.00 €
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 ..... 18.00 €

*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 fouettée maison à la demande*

➤ ***Sorbets plein fruit :***

*Citron de Sicile - Pêche de vigne - Chocolat au cacao  
Valrhona*

*Fruit de la passion - Framboise - Cassis de Bourgogne  
Poire Williams de Haute-Savoie - Pomme verte*

➤ ***Les sorbets arrosés :***

- Poire Williams de Haute-Savoie et eau de vie de poire*
- Sorbet Vigneron au cassis et marc de Bourgogne*
- Sorbet Colonel au sorbet citron de Sicile à la Vodka*
- Sorbet pomme verte et sa tombée de Calvados*
- Sorbet Pêche de vigne & Lemon maison Jacoulot*

➤ ***Glace***

- Vanille, à la vanille Bourbon, au beurre d'Échiré et aux œufs*
- Nuty (noisette & chocolat)*



# *Les pâtisseries*

## *Les desserts*

- ✓ *Tarte fine aux poires « cuisson minute »  
et son sorbet*
- ✓ *Mi-cuit chocolat noir, cœur coulant aux fruits de la  
passion et son sorbet plein fruit*
- ✓ *Soufflé glacé à la pistache  
et son coulis de fruits rouges*
- ✓ *Sablé breton au beurre à la fleur de sel,  
tartare de mangue et sa compoté de courge*

*Le mi-cuit et la tarte fine demandent 10 minutes de cuisson*

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

*Toutes nos pâtisseries sont « fait maison »*

*Les glaces et sorbets sont réalisées par notre maître artisan glacier*