

Menu gastronome

- Trilogie de mise en bouche de saison

Au choix :

- Asperges du moment cuites et crues sur un lit de saumon frais fumé maison, émulsion citronnée à la crème de Bresse
- Foie gras de canard de la ferme de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins, gelée de bleuet et toast brioché

~~~~~

Au choix :

- Carré d'agneau fermier du Quercy, à la française, aubergine confite à la crème d'ail
- Pavé d'omble chevalier maison Murgat à l'unilatéral, en croute d'herbes fraîches et coulis d'écrevisses
- Filet de bœuf français race charolaise grillé, printanière de légumes et beurre Etrez fumé maison

~~~~~

Au choix :

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

~~~~~

- Carte de pâtisseries maison et petits fours

Prix net : 53 €

Menu restaurant mars 2025 v1

# Menu détente

- Trilogie de mise en bouche de saison

Au choix :

- Duo de carpaccio d'omble chevalier maison Murgat,  
fumé et frais, agrumes et pommes acidulées  
à l'huile de pépins de raisins de l'Huilerie Beaujolaise

- Escalope de foie gras chaude et ris de veau poêlé,  
asperges rôties, jus corsé au vinaigre balsamique

ou

- Nage de palourdes et de Saint-Jacques, julienne printanière,  
raviole à l'encre de seiche, sauce au vin jaune

ou

- Sorbet cerise & Guignolet Kirsch de Bourgogne « Cartron »

ou

Au choix :

- Filet de veau du Ségala en rôti,  
jus de cuisson à la crème Etrez et morilles

- Ballotine de bar, farce fine au homard,  
fondue de fenouil au beurre blanc

ou

Au choix :

- Plateau de fromages frais, secs & affinés

- Fromage blanc à la crème AOP de Bresse

ou

- Carte de pâtisseries maison & petits fours

Prix net : 71 €

CHATEAU  
des  
**LOGES**  
HÔTEL\*\*\* RESTAURANT

# Menu tradition

- Trilogie de mise en bouche de saison

Au choix :

- Poireaux vinaigrette, crumble de parmesan,  
& son chèvre frais de pierre plate
- Saucisson beaujolais d'Anthony,  
vinaigrette tiède au cerfeuil, tombée de jeunes pousses

~~~~~

Au choix :

- Dos de lieu grillé sauce vierge
- Andouillette de la ferme de la Corcelle,
bâtonnets de légumes et écrasé de pomme de terre

~~~~~

Au choix :

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

**Valable tous les jours  
sauf le vendredi soir et le dimanche midi**

**Prix net : 37 €  
44 € avec fromage et dessert**



CHÂTEAU  
des  
**LOGES**  
HÔTEL\*\*\* RESTAURANT

# La carte

## Les entrées froides :

|                                                                                                                                                  |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Poireaux vinaigrette, crumble de parmesan & chèvre frais de pierre plate.....                                                                    | 17.00 € |
| Saucisson beaujolais, vinaigrette tiède au cerfeuil, tombée de jeunes pousses                                                                    | 18.00 € |
| Asperges du moment cuites et crues sur un lit de saumon frais fumé maison,<br>émulsion citronnée à la crème de Bresse .....                      | 25.00 € |
| Foie gras de canard de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne »<br>domaine des Arbins, gelée de bleuet et toast brioché .....               | 27.00 € |
| Duo de carpaccio d'omble chevalier, fumé et frais, agrumes et pommes acidulées<br>à l'huile de pépins de raisins de l'Huilerie Beaujolaise ..... | 26.00 € |

## Les entrées chaudes :

|                                                                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Escalope de foie gras chaude et ris de veau poêlé, asperges rôties<br>et jus corsé au vinaigre balsamique .....      | 28.00 € |
| Nage de palourdes et de Saint-Jacques, julienne printanière,<br>raviole à l'encre de seiche, sauce au vin jaune..... | 25.00 € |

## Les poissons :

|                                                                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Dos de lieu grillé sauce vierge.....                                                                                  | 23.00 € |
| Blanquette de noix de Saint-Jacques .....                                                                             | 31.00 € |
| Pavé d'omble chevalier maison Murgat à l'unilatéral, .... en croute d'herbes fraîches<br>et coulis d'écrevisses ..... | 28.00 € |
| Ballotine de bar, farce fine au homard, fondue de fenouil au beurre blanc .....                                       | 29.00 € |

## Les viandes :

|                                                                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Andouillette de la ferme de la Corcelle, bâtonnets de légumes<br>et écrasé de pomme de terre,.....        | 25.00 € |
| Carré d'agneau fermier à la française, aubergine confite à la crème d'ail .....                           | 28.00 € |
| Filet de veau du Ségala en rôti, jus de cuisson à la crème Etrez et morilles....                          | 35.00 € |
| Filet de bœuf français race charolaise grillé, printanière de légumes<br>et beurre Etrez fumé maison..... | 33.00 € |
| Filet de Bœuf Charolais Rossini .....                                                                     | 37.00 € |

## Les fromages :

|                                                 |         |
|-------------------------------------------------|---------|
| Plateau de fromages frais, secs et affinés..... | 12.00 € |
| Fromage blanc à la crème .....                  | 7.00 €  |

## Les desserts :

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Pâtisseries "maison" ..... | 12.00 € |
|----------------------------|---------|

|                                                     |         |
|-----------------------------------------------------|---------|
| <u>Le menu des enfants : (jusqu'à 11 ans)</u> ..... | 18.00 € |
|-----------------------------------------------------|---------|

Salade ou charcuterie, pièce de bœuf ou volaille milanaise et dessert ou glace

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*

*Crème fouettée maison à la demande*

➤ **Sorbets plein fruit :**

*Citron de Sicile – Chocolat au cacao Valrhona*

*Fruit de la passion - Framboise - Cassis de Bourgogne*

*Poire Williams de Haute-Savoie - Cerise griotte - 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 Cerise & Guignolet Kirsch de Bourgogne « Cartron »*

➤ **Glaces**

*Vanille (à la vanille Bourbon et au beurre d'Échiré et aux œufs)*

*Nuty (noisette & chocolat)*



# *Les pâtisseries*

## *Les desserts*

- ✓ *Variation autour du citron :  
Le crémeux dans sa coque de meringue,  
le confit, la gelée et le sorbet*
- ✓ *Nougat glacé au miel de fleurs du fût d'Avenas, noisettes et  
amandes torréfiées, coulis de fruits de rouges*
- ✓ *Moelleux au chocolat cœur coulant à la passion sorbet  
passion plein fruit*
- ✓ *Tarte fine à la rhubarbe, glace et crème montée à la vanille  
de Madagascar*

*Le moelleux 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*

