



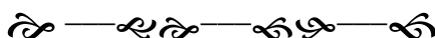
# Menu gastronomique

## Trilogie de mises en bouche

Au choix :

Homard bleu à la vapeur et carpaccio de Saint-Jacques,  
rosace d'avocat, marinade aux agrumes et gingembre frais

Foie gras de canard de la ferme de Limagne au Chardonnay  
« vendanges d'automne » du domaine des Arbins,  
Chutney de pêche



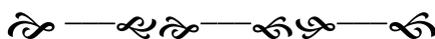
Au choix :

Côte de veau française en deux cuissons, jus aux girolles

Pavé d'espadon juste grillé à l'huile vierge,  
lardons de chorizo doux

Filet de bar sauce mousseline à l'oseille du jardin

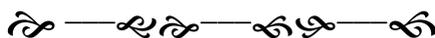
Filet de bœuf français race charolaise grillé,  
glace de Beaujolais Villages et beurre bourguignon



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 €





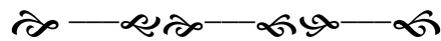
# Menu détente

## Trilogie de mises en bouche

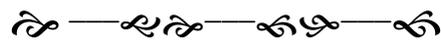
Au choix :

Tartare d'espadon à la grenade et gingembre  
jus de citron vert et l'huile d'olives de l'huilerie beaujolaise

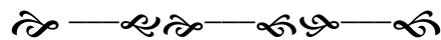
Trilogie autour du canard : l'escalope de foie gras poêlée,  
le magret légèrement fumé et le foie gras mi-cuit,  
jeunes pousses de mesclun



- Œuf fermier label rouge « cocorette » à la truffe,  
réduction de crème de Bresse



- Sorbet pêche de vigne & liqueur d'abricot

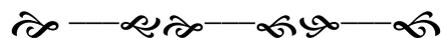


Au choix :

- Ris de veau braisé basse température, poêlé au beurre,  
flambé au cognac, crème de Etrez et morilles

- Filet de bœuf Charolais Rossini

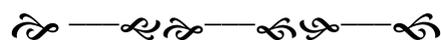
- Risotto safrané, noix de Saint-Jacques dorées  
et son coulis de crustacés



Au choix :

- Plateau de fromages frais, secs & affinés

- Fromage blanc à la crème AOP de Bresse



- Carte de pâtisseries maison & petits fours

Prix net : 71 €





# Menu tradition

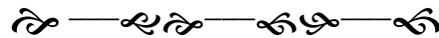


## Trilogie de mises en bouche

Au choix :

*Fraicheur de légumes d'été à la Burrata Bufala,  
magret fumé de Limagne*

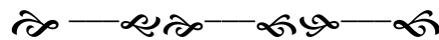
*Salade Beaujolaise aux lardons de la ferme  
de la Corcelle et œufs label rouge*



Au choix :

*Filet de maquereau juste grillé,  
sur un lit de fenouil en escabèche*

*Andouillette de la ferme de la Corcelle,  
petits 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***



# La carte

## Les entrées froides :

Salade Beaujolaise aux lardons fermiers et œufs label rouge .....	15.00 €
Fraicheur de légumes d'été à la Burrata Bufala, magret fumé de Limagne .....	17.00 €
Tartare d'espadon à la grenade et gingembre jus de citron vert et l'huile d'olives de l'huilerie beaujolaise .....	25.00 €
Foie gras de canard de la ferme de Limagne au Chardonnay «vendanges d'automne» du domaine des Arbins, Chutney de pêche .....	27.00 €
Homard bleu à la vapeur et carpaccio de Saint-Jacques, rosace d'avocat, marinade aux agrumes et gingembre frais.....	29.00 €
Trilogie autour du canard : l'escalope de foie gras poêlée, le magret légèrement fumé et le foie gras mi-cuit, jeunes pousses de mesclun .....	31.00 €

## Les entrées chaudes :

Escalope de foie gras chaude et jus corsé au vinaigre balsamique.....	28.00 €
Œuf fermier label rouge «cocorette» à la truffe, réduction de crème de Bresse.....	19.00 €

## Les poissons :

Filet de maquereau juste grillé, sur un lit de fenouil en escabèche .....	19.00 €
Filet de bar sauce mousseline à l'oseille du jardin.....	25.00 €
Pavé d'espadon juste grillé à l'huile vierge, lardons de chorizo doux.....	28.00 €
Blanquette de noix de Saint-Jacques .....	31.00 €
Risotto safrané, noix de Saint-Jacques dorées et son coulis de crustacés.....	29.00 €

## Les viandes :

Andouillette de la ferme de la Corcelle, bâtonnets de légumes et écrasé de pomme de terre,.....	25.00 €
Côte de veau française en deux cuissons, jus aux girolles .....	30.00 €
Ris de veau braisé basse température, poêlé au beurre, flambé au cognac, crème de Etrez et morilles.....	34.00 €
Filet de bœuf français race charolaise grillé, glace de Beaujolais Villages et beurre bourguignon.....	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 €
----------------------------	---------

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

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

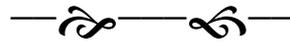
Prix nets

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.

# Les pâtisseries



∞ Tartelette mêlant noix de pécan caramélisées, myrtilles fraîches et cuites ∞



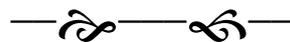
∞ Alliance du café en crémeux, pêche cuite et en tartare sur un biscuit visitandine à la pistache, rafraîchie d'une crème glacée pistache ∞



∞ Rencontre d'une poire pochée au thym et de fraises autour d'une pavlova agrémentée d'une crème fouettée, coulis de fruits rouges ∞



∞ Parfait glacé au chocolat noir Equateur sur son croquant à la noisette torréfiée, crème anglaise à la vanille de Madagascar ∞



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
Toutes nos pâtisseries sont « fait maison »

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

