

Menu gastronome

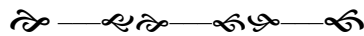
- Trilogie de mises en bouche

Au choix :

- Pâté en croute autour du gibier,
le cerf, le sanglier et le perdreau, confiture d'oignons rouges

- Gravlax de truite de la maison Murgat en Isère
& sa salade de choux croquant aux sésames torréfiés,
crème montée à l'aneth

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



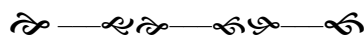
Au choix :

- Blanquette de noix de Saint-Jacques,
légumes à la parisienne et sauce à la crème de Bresse

- Ballotine de perdreaux et sa farce des sous-bois
accompagnée de sa purée céleri rave
au poivre de Madagascar, jus corsé au thym

- Filet de sandre de la Drome
& son beurre « Etrez » noisette aux amandes

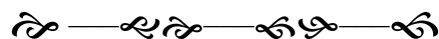
- Filet de bœuf français race charolaise
à la crème et aux morilles



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 octobre 2025 – v1



Menu détente

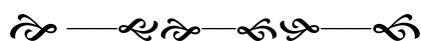


- Trilogie de mises en bouche

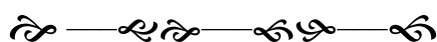
Au choix :

- Carpaccio de Noix de Saint-Jacques, pesto de salicorne
& pickles de légumes

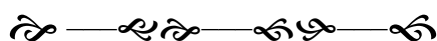
- Escalope de foie gras de canard chaud, poire rôtie au miel,
brioche aux épices



- Linguine maison à l'encre de seiche, nage de moules du Mont-
Saint-Michel, palourdes et coques, langoustine rôtie et son coulis



- Sorbet poire Williams de Savoie
& liqueur plantes et épices « Jacoulot »

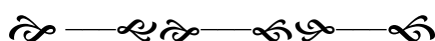


Au choix :

- Grenadin de veau français
à la crème «Etrez» et aux morilles

- Pavé de cerf dans le cuissot façon Rossini
et sa sauce aux groseilles

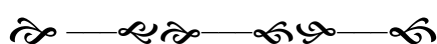
- Filet de sandre de la Drome
et son beurre « Etrez » noisette aux amandes



Au choix :

- Fromage blanc « Etrez » à la crème AOP de Bresse

- Plateau de fromages frais, secs & affinés



- Carte de pâtisseries maison & petits fours

Prix net : 71 €

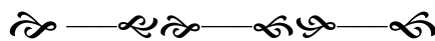
Menu tradition

- *Trilogie de mises en bouche*

Au choix :

- *Terrine de campagne maison au poivre vert
et ses condiments d'Automne*

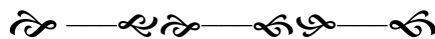
- *Gratin de courge au Saint-Marcellin « étoile du Vercors »*



Au choix :

- *Filet de maigre rôti sauce mousseline*

- *Cuisse de canard confite de la ferme de Limagne*



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 :

Terrine de campagne maison au poivre vert et ses condiments d'Automne.....	17.00 €
Pâté en croute autour du gibier, le cerf, le sanglier et le perdreau, confiture d'oignons rouges.....	26.00 €
Foie gras de canard de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » domaine des Arbins, Chutney de mangue et gingembre	27.00 €
Gravlax de truite de la maison Murgat en Isère & sa salade de choux croquant aux sésames torréfiés, crème montée à l'aneth.....	25.00 €
Carpaccio de Noix de Saint-Jacques, pesto de salicorne & pickles de légumes	28.00 €

Les entrées chaudes :

Gratin de courge au Saint-Marcellin « étoile du Vercors »	18.00 €
Escalope de foie gras de canard chaud, poire rôtie au miel, brioche aux épices	28.00 €
Linguine maison à l'encre de seiche, nage de moules du Mont-Saint-Michel, palourdes et coques, langoustine rôtie et son coulis	21.00 €

Les poissons :

Filet de maigre rôti sauce mousseline	23.00 €
Blanquette de noix de Saint-Jacques, légumes à la parisienne et sauce à la crème de Bresse	31.00 €
Filet de sandre de la Drome & son beurre « Etrez » noisette aux amandes.....	29.00 €

Les viandes :

Cuisse de canard confite de la ferme de Limagne	25.00 €
Ballotine de perdreaux et sa farce des sous-bois accompagnée de sa purée céleri rave au poivre de Madagascar, jus corsé au thym	28.00 €
Filet de bœuf français race charolaise à la crème et aux morilles	35.00 €
Grenadin de veau français à la crème «Etrez» et aux morilles	34.00 €
Pavé de cerf dans le cuissot façon Rossini et sa sauce aux groseilles	36.00 €

Les fromages :

Plateau de fromages frais, secs et affinés.....	12.00 €
Fromage blanc « Etrez » à la crème AOP de Bresse	7.00 €

Les desserts :

Pâtisseries "maison"	12.00 €
Sorbet arrosé au choix.....	8.00 €
Sorbet ou glace au choix	6.00 €

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 €

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 sorbets et glaces

➤ ***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 et sa tombée de Calvados

Coupe deux parfums au choix

Crème fouettée maison à la demande

➤ ***Les sorbets plein fruit :***

Citron de Sicile – Chocolat au cacao Valrhona

Fruit de la passion - Cassis de Bourgogne

Poire Williams de Haute-Savoie - Pomme

➤ ***Les crèmes glacées***

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

Nuty (noisette & chocolat Caraïbes)

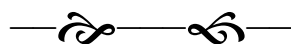
*Les glaces et sorbets sont réalisées
par notre maitre artisan glacier*



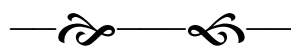
Les pâtisseries



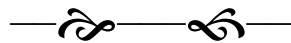
∞ Baba au rhum vieux Clément, ananas rôti et son petit pot de gourmandise ∞



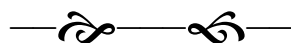
∞ Crème brulée glacée à la vanille de Madagascar, flambée au caramel ∞



∞ Sablé breton, compote pomme et coing et son sorbet pomme ∞



∞ Mariage de la clémentine en mousse et son biscuit croquant à la châtaigne ∞



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

CHÂTEAU
des
LOGES
HÔTEL*** RESTAURANT

