

Entrées Froides

Salade des Alpes Petite : 11 € Grande : 16 €

(Salade, Tomate, Porronier (saucisse aux épinards et poireaux), Gougères Fourrées Mousse de Reblochon)

Rémoulade de Céleri aux Noisettes, Crevettes, Suprêmes de Pamplemousse 13 €

Terrine de Faisan aux Poires Séchées, Salade de Graines Acidulée 13 €

Foie Gras de Canard aux Trompettes, Macaron Noisette/Truffe Blanche 18 €

[L'accord parfait avec le « Domaine de Joy » Côtes de Gascogne (vin doux) : 4 € les 8 cl]

Entrées Chaudes

Friture de Filets de Perchette 9 €

Sauce Tartare et Salade Verte

Velouté Crémeux de Grenouilles et Moules, Torsade Feuilletée au Pesto Rouge 17 €

Marmitton de Quenelles au Comté 24 mois Façon Florentine 13 €

Emincé de Quenelles au Comté, Pleurotes, Sot L'y Laisse de Poulet, Crème d'Épinards

Grenouilles Fraîches à la Persillade 16 € (selon arrivage)

(150 gr)

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris



Les Poissons

Friture de Filets de Perchette 17 €

Sauce Tartare, Frites et Salade Verte

Quenelles de Brochet, Sauce Nantua au Beurre d'Écrevisses 18 €

Riz Basmati/Céréales et Poêlée de Légumes

Supplément Queues d'Écrevisses : 5 €

Filets de Perche Meunière 22 €

Riz Basmati/Céréales et Légumes

Dos de Lieu Noir Poché, Sauce François 1er 20 € (selon arrivage)

(Sauce Vin Blanc Crémée additionnée de Tomate, Oignon, Champignons, Persil)

Riz Basmati/Céréales et Légumes

Tronçons de Lotte Rôtis, Fumet de Crustacés Façon Bouillabaisse 27 € (selon arrivage)

Légumes d'Hiver : fenouil, carottes, pommes de terre, choux de Bruxelles, navet.

Gratin Gourmand de Maria Maître 28 €

(Queues d'Écrevisses, Quenelle de Brochet Émincée, Épinards, Champignons, Sauce Nantua)

Riz Basmati/Céréales et Poêlée de Légumes

Grenouilles Fraîches à la Persillade 29 € (selon arrivage)

(300 gr) Gratin Dauphinois

Les plats en direct demandent environ 20 minutes de préparation

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris



Les Viandes et Abats

Burger B.B.C. Bretzel. Betterave. Chèvre 16 €

Pain bretzel feuilleté, steak haché frais 100 % bœuf, tapenade de betterave à la framboise, bûche de chèvre, oignons frits

Marmitton de Quenelles au Comté 24 mois Façon Florentine 18 €

Emincé de Quenelles au Comté, Pleurotes, Sot L'y Laisse de Poulet, Crème d'Épinards

Noix de Joints de Porc et Saucisse de Sanglier Braisées, Fond de Poêlage Miel/Moutarde 19 €

Pommes Purée Maison et Légumes

Souris d'agneau Cuisinée comme un Gibier Façon Grand Veneur 22 €

Polenta aux Marrons et Légumes d'Hiver

Entrecôte de Bœuf « Black Angus » Grillée 22 €

(Origine Uruguay) Frites et Salade Verte

Entrecôte de Bœuf « Black Angus » Grillée, Sauce Crème, Morilles et Girolles 30 €

Poulet de Bresse à la Crème et Vin Jaune 23 €

Pommes Purée Maison et Poêlée de Légumes

Poulet de Bresse à la Crème, Morilles, Girolles et Vin Jaune 31 €

Coeur de Ris de Veau Meunière ou À la Persillade 26 €

Pommes Purée Maison et Poêlée de Légumes

Coeur de Ris de Veau à la Crème, Morilles et Girolles 34 €

Les plats en direct demandent environ 20 minutes de préparation

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris



Les Menus

Menu Quénie 22€

Salade des Alpagnes

(Salade, Tomate, Porromier : saucisse épinards/poireaux, Gougères Fourrées Mousse de Reblochon)



Quenelle de Brochet,
Sauce Nantua au Beurre d'Écrevisses
Supplément Écrevisses : 5€



Crème Brûlée à la vanille

ou

Vacherin Automnale

Marron, Noisettes, Chocolat Noir, Sauce Caramel

Les P'tits Gourmets 10€

(Pour les moins de 12 ans)

Burger

Pain Toasté, Steak Haché de Boeuf
Mozzarella, Sauce Pitta, Frites

ou

Steak Haché de Boeuf, Frites

ou

Émincé de Quenelle, Sauce Nantua
Riz Basmati



Glaces 2 Boules au choix

Menu des Sapins 32€

Terrine de Faisan aux Poires Séchées
Salade de Graines Acidulée

ou

Rémoulade de Céleri aux Noisettes,
Crevettes, Suprêmes de Pamplémousse

ou

Marmiton de Quenelles au Comté
à la Florentine

Émincé de Quenelles au Comté 24 mois, Pleurotes,
Sot L'y Laisse de Poulet, Crème d'Épinards



Dos de Lieu Noir Poché Sauce François 1er

ou

Noix de Joints de Porc et
Saucisse de Sanglier Braisées,
Fond de Poêlage Miel/Moutarde

ou

Quenelle de Brochet,
Sauce Nantua au Beurre d'Écrevisses
Supplément Écrevisses : 5€



Les Affinés de Maître Fromager

ou

Faïsselle Fromage Blanc



Gourmandises Pâtisseries ou Glacées

Menu du Lac 42€

Velouté Crémeux de Grenouilles et Moules
Torsade Feuilletée au Pesto Rouge

ou

Grenouilles Fraîches à la Persillade (150 gr)

ou

Foie Gras de Canard aux Trompettes
Macaron Noisette/Truffe Blanche



Poulet de Bresse à la Crème et Vin Jaune
Supplément Morilles et Girolles : 8€

ou

Coeur de Ris de Veau Meunière ou Persillade
Supplément Morilles et Girolles : 8€

ou

Tronçons de Lotte Rôtis,
Fumet de Crustacés Façon Bouillabaisse

ou

Gratin Gourmand de Maria Mâtre
Queues d'Écrevisses, Quenelle de Brochet Émincée,
Épinards, Champignons et Sauce Nantua



Les Affinés de Maître Fromager

ou

Faïsselle Fromage Blanc



Gourmandises Pâtisseries ou Glacées

Formules du Jour

DUO : Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 14€

TRIO : Entrée + Plat + Dessert : 16€

Servies uniquement au Déjeuner du Lundi au Vendredi Hors Jours Fériés



L'établissement ferme
ses portes à Minuit

Les plats « **Faits Maison** » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris

Les Fromages

Faïsselle Fromage Blanc (Nature ou à la Crème) 5€

Plateau des Affinés de Maître Fromager 8€

Les Gourmandises Pâtisseries

Café Gourmand 7€

Accompagné de 4 Mini Pâtisseries

Crème Brûlée à la Vanille 7€

Entremets Pomme Verte/Chocolat Blanc/Cranberries, Sorbet Fraîse à la Menthe 8€

Baba Façon Irish Coffee 8€

Baba imbibé Whisky, Pana Cotta Café, Chantilly, Cacao

Tiramisu au Citron, Suprêmes d'Orange 8€

Macaron Mûre, Chantilly Pistache et Framboises Fraîches,

Sorbet Framboise/Litchi/Eau de Rose 8€



Les Gourmandises Glacées

Vacherin Automnale 7,50 €

Glace Marron, Meringue Noisettes, Sorbet Chocolat Noir et Sauce Tiède Caramel au Beurre Salé

Nougatine Glacée aux Écorces d'Oranges Confites et Grand Marnier 8,50 €

Glaces et Sorbets

1 Boule : 2,50 € 2 Boules : 4,50 € 3 Boules : 6 €

Glaces : Vanille, Espresso, Marron, Mirabelle,
Pistache, Noisettes, Rhum/Raisins, Caramel Beurre Salé, Noix de Coco

Sorbets : Chocolat Noir, Cassis, Passion, Citron vert, Abricot, Framboise
Fraise, Ananas, Pomme verte, Poire, Framboise/Litchi/Eau de Rose, Fraise à la Menthe

*Les Plaisirs de la Table et ses convivialités sont des moments de bonheur
partagés par tout le genre humain dans ce monde d'illusion...*

Un Cuisinier

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris

