

« La Légende de Maria Mâtre »

Le touriste, surpris, s'arrête vers la cascade du Palin.

En face de lui, dans la falaise, une gigantesque forme humaine est dressée.

Par un trou béant à la place de l'oeil, pénètre la clarté du couchant, qui donne à cette silhouette un singulier aspect : « Qu'est-ce ? »....

Le plus petit bonhomme Nantuaïen peut lui répondre : « C'est Maria Mâtre »

Avant de s'éloigner en chantant à tue-tête :

« Maria Mâtre
Qui a mangé la tarte
Sans en laisser à son mari
Oh la Goyârde ! »

Femme de pêcheur, elle était une cuisinière remarquable et d'une gourmandise célèbre dans toute la région. Or, un jour où elle avait réalisé un de ses chefs-d'oeuvre, « une galette aux queues d'écrevisses » pour rendre hommage à son époux qui revenait affamé de la pêche.

Elle ne résista pas au plaisir de goûter la galette et la gourmandise fut telle, qu'elle ne s'arrêta qu'une fois la tarte terminée !

Courroux du mari qui appela la vengeance du ciel.

Son désir fut exaucé et la malheureuse « Maria Mâtre » changée en statue de pierre avec sa galette sur la tête !



Entrées Froides

Salade Bressinoise Petite : 12 € Grande : 17 €

(Salade, Tomate, Emincé de Poulet, Comté Râpé, Vinaigrette Basilic/Miel/Gingembre)

Terrine de Daim aux Foies Confits, Trompettes et Cranberries 14 €

Petite Salade de Chou Rouge

Foie Gras de Canard Maison en Habit de Pistache,
Chutney Pomme/Coïng, Pain Toasté aux Graines 20 €

Terrine de Truite aux Amandes, Crème d'Oseille et Vinaigrette aux Agrumes 14 €

Entrées Chaudes

Tourte aux Escargots, Champignons et Epinards, Crémeux de Céleri Confit 15 €

Grenouilles Fraîches à la Persillade 18 € (selon arrivage)

(150 gr)

Friture de Filets de Perchette 10 €

Sauce Tartare et Salade Verte



Les Poissons

Friture de Filets de Perchette 18 €

Sauce Tartare, Frites et Salade Verte

Quenelles de Brochet de la Maison Nolo, Sauce Nantua au Beurre d'Écrevisses 19 €

Riz Basmati, Légumes, Purée de Butternut

Supplément Queues d'Écrevisses : 5 €

Filets de Perche Meunière 25 €

Riz Basmati, Légumes, Purée de Butternut

Filet de Poisson du Moment Poché, accompagné de Beurre Blanc 27 €

Riz Basmati, Légumes, Purée de Butternut

Grenouilles Fraîches à la Persillade 32 € (selon arrivage)

(300 gr) Gratin Dauphinois

Le Végé...

Saucisse de Blé et Pois, Falafel aux Fèves et à la Menthe 20 €

Tajine de Légumes aux Épices Douces



Les plats en direct demandent environ 20 minutes de préparation

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris



Les Viandes et Volailles

Souris d'Agneau Braisée, Fond de Poêlage Pomme/Châtaigne 25 €

Polenta, Légumes, Purée de Butternut

Noix d'Entrecôte Grillée / Boeuf Black Angus 25 €

(origine Uruguay)

Frites et Salade Verte

Supplément Sauce Crème, Cèpes et Morilles : 8 €

Suprême de Poulet Fermier  à la Crème et Vin Jaune 22 €

Polenta, Légumes, Purée de Butternut

Suprême de Poulet Fermier  à la Crème, Cèpes et Morilles 30 €

Polenta, Légumes, Purée de Butternut

Les Abats

Coeur de Ris de Veau Meunière ou à la Persillade 27 €

Polenta, Légumes, Purée de Butternut

Coeur de Ris de Veau à la Crème, Cèpes et Morilles 35 €

Polenta, Légumes, Purée de Butternut

Les plats en direct demandent environ 20 minutes de préparation

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris



Les Fromages

Faïsselle Fromage Blanc (Nature ou à la Crème) 5.50 €

Plateau des Affinés de Maître Fromager 8.50 €

Les Gourmandises Pâtisseries

Café Gourmand 7.50 €

Accompagné de 4 Mini Pâtisseries

Crème Brûlée Vanillée 7.50 €

Dôme Chocolat Lactée Caramel, Coeur Coulant Cacahuète, Glace Chocolat Mendiant 8.50 €

Chocolat Mendiant : chocolat au lait aux éclats de fruits secs

Baba au Rhum, Chantilly Crème de Marron 8.50 €

Baba, Rhum, Chantilly à la Crème de Marron, Coulis de Poire, Eclats de Meringue

Tiramisu Café-Speculoos 8.50 €

Macaronnade aux Agrumes 8.50 €

Macaron Orange, Crème Citron, Suprêmes de Pamplemousse, Sorbet Limoncello

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris



Les Gourmandises Glacées

Vacherin Palet Exotique 8.00 €

Meringue, Glace Palet Breton, Sorbet Hibiscus Rouge/Passion/Banane

Nougatine Glacée aux Écorces d'Oranges Confites et Grand Marnier 9.00 €

Glaces et Sorbets

1 Boule : 3.00 € 2 Boules : 5.50 € 3 Boules : 8.00 €

Glaces : Vanille, Café, Noisettes, Pistache, Rhum/Raisins,
Caramel au Beurre Salé, Chocolat Mendiant, Palet Breton

Sorbets : Chocolat Noir, Cassis, Passion, Citron Vert, Abricot, Framboise
Fraise, Ananas, Poire, Limoncello, Noix de Coco,
Carotte/Orange/Gingembre, Hibiscus Rouge/Passion/Banane

*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



Les Menus

Menu Quénie 25€

**Ce menu n'est pas servi
les Dimanches et Jours Fériés**

Salade Bressinoise

Salade, Tomate, Emincé de Poulet Rôti,
Comté Râpé, Vinaigrette Basilic/Miel/gingembre



Quenelle de Brochet, Sauce Nantua au Beurre d'Écrevisses

Riz Basmati / Supplément Écrevisses : 5€



Crème Brûlée vanillée

OU

Vacherin Palet Exotique

Les P'tits Gourmets 12€

(Pour les moins de 12 ans)

Escalope de Volaille Viennoise, Frites

OU

Émincé de Quenelle, Sauce Nantua,
Riz Basmati



Glaces 2 Boules au choix

Menu des Sapins 35€

Terrine de Daim aux Foies Confits,
Trompettes et Cranberries,
Petite Salade de Chou Rouge

OU

Pain de Truite aux Amandes
Crème d'Oseille et Vinaigrette aux Agrumes




Quenelle de Brochet de la Maison Nolo,
Sauce Nantua au Beurre d'Écrevisses

Supplément Écrevisses : 5€

OU

Souris d'Agneau Braisée,
Fond de Poêlage Pomme/Châtaigne

OU

Saucisse de Blé/Pois, Falafel Fèves/Menthe
Tajine de Légumes aux Épices Douces 



Les Affinés de Maître Fromager

OU

Faïsselle Fromage Blanc



Gourmandises Pâtisseries ou Glacées

Formules du Jour

DUO : Entrée + Plat OU Plat + Dessert : 15€

TRIO : Entrée + Plat + Dessert : 18€

Servies uniquement au Déjeuner du Lundi au Vendredi Hors Jours Fériés

Menu du Lac 45€

Tourte aux Escargots, Champignons
et Épinards, Crémeux de Céleri Confit

OU

Foie Gras de Canard Maison
en Habit de Pistache, Chutney Pomme/Coing

OU

Grenouilles Fraîches à la Persillade (150 gr)



Suprême de Poulet Fermier
à la Crème et Vin Jaune 

Supplément Sauce Cèpes et Morilles : 8€

OU

Coeur de Ris de Veau Meunière OU Persillade

Supplément Sauce Cèpes et Morilles : 8€

OU

Filet de Poisson du Moment Poché,
Beurre Blanc

OU

Quenelle de Brochet et Queues d'Écrevisses
Sauce Nantua au Beurre d'Écrevisses



Les Affinés de Maître Fromager

OU

Faïsselle Fromage Blanc



Gourmandises Pâtisseries ou Glacées

L'établissement ferme
ses portes à Minuit

