



# Une cuisine à quatre mains ...

Chère cliente, Cher client,

J'ai l'honneur de vous présenter ma cuisine à quatre mains que je réalise avec mon second Léonie DUGAT. **Nous vous invitons à cette expérience gastronomique.**



Si notre carte vous semble courte & si l'attente vous semble longue, sachez que nous réalisons tout nous-mêmes ; **nous sommes des artisans du Goût depuis plusieurs générations.** Nous avons le plaisir de vous proposer cette nouvelle carte entièrement constituée de plats « fait maison » élaborés sur place à partir de produits bruts. Le logo est l'engagement du « Fait Maison ».

Par ailleurs, depuis le 1er décembre 2014 le restaurant a été récompensé du prix « Tables Distinguées Logis » et classé au Guide Michelin 2018 de l'assiette gourmande et de deux fourchettes.

**Pour nous, en cuisine la saisonnalité des produits est essentielle** & cette saison est très riche avec notamment les légumes et fruits en tous genres, les produits de la chasse, les champignons, mais aussi les herbes aromatiques de mon **PotagerBio** et autres produits locaux que vous découvrirez en parcourant la carte ... Tous ces produits sont des sources d'inspiration inépuisable, nous permettent de vous les faire partager aujourd'hui.

Nous préférons manquer momentanément de l'un d'eux à la carte, plutôt que de servir un produit de qualité inférieure. Comme vous pourrez le remarquer, notre passion pour la cuisine n'a pas changé. Fruits de mes rencontres avec des grands chefs du monde entier, cette nouvelle carte est à la fois délicieusement inspirée, exotique et audacieusement moderne.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation et vous remercier de votre confiance, en espérant vous recevoir en d'autres occasions.

Les viandes que nous avons sélectionné proviennent en majorité de France mais aussi de l'Union Européenne. Nous avons fait une sélection de quelques mets pour les personnes sans gluten et végétariennes ... n'hésitez pas à nous faire part de vos exigences ou allergies alimentaires à la commande.

Edwige TIRET & Léonie DUGAT

● Découvrez les mets sans gluten, à préciser à la commande

● Découvrez les mets végétarien, à préciser à la commande



L'ensemble des prix sont nets - Boissons non comprises



## SUR LES CHEMINS DE SAISON

*POSSIBILITÉ DU MENU EN  
PORTION ENFANT JUSQU'À 12 ANS*

### *La Mise en Bouche*

#### ENTRÉES

##### *Faisan*

*En Rillettes, Compotée d'Oignons Rouges et Pain Bio Grillé Créée par Marie et Pascal*

##### *Légumes Racines*

*Cuit au Bouillon, Œuf de Poule Bio Mollet, Lomo Iberique*

##### *Hareng Fumé des Côtes Atlantiques*

*Amandine Tiède, Crémeux de Wasabi*

#### PLATS

##### *Foie de Veau de France*

*Mousseline de Panais, Sauce Réglissée*

##### *Morue des Mers du Nord*

*En Brandade à notre Façon, Pétales de Pomme de Terre Croustillantes*

##### *Farret de Cochon Breton*

*Cuit par nos Soins, Laqué au Miel de nos Ruches, Choucroute de Daïkon*

#### DESSERTS

##### *Noix de Pécan*

*En Tarte Légère, Glace aux Marrons*

##### *Chocolat Valrhona*

*Moelleux, Tiramisu, Mousse Jivara 40%*

##### *Fromage Blanc de Bresse*

*Confiture de Myrtilles Sauvages Maison*



*Certains mets de ce menu peuvent-être adapté sans gluten ou végétarien,  
à préciser à la commande.*

**Le menu trois plats - 37.50 €**

**Le menu trois plats en portion enfant - 29 €**

**Menu entièrement « Fait Maison ».**



## LE GOURMAND

### *La Mise en Bouche*

#### ENTRÉES

##### *Os à Moelle*

Gratiné, Angus Affiné et Girolles à la Grecque

##### *Fois-Gras de Canard du Sud-Ouest*

Poêlé, Trilogie de Champignons des Bois

(avec supplément 7 €)

##### *Escargots de L'Escargotière d'Arno à Mienssy*

En Nems et Crèmeux d'Algues de Rosporden

#### PLATS

##### *Dos de Biche Sauvage*

Façon Wellington, Jus aux Cramberries, Mousseline de Pomme de Terre Truffée

##### *Merlan des Côtes Bretonne*

Roulé au Lard de Collonata, Topinambour en Mousseline,

Pickles de Betteraves au Mirrin

##### *Colvert Sauvage*

En Filet, Gnocchis de Patates douces, Vinaigrette d'Abats

#### FROMAGES

##### *Plateau de Fromage d'Olivier Peguet*

#### DESSERTS

##### *Poire Louise Bonne de la Ferme des 4 Saisons à Reigier*

Pochée au Cidre, Sauce Chocolat, Financier Noisettes et Sorbet Poire

##### *Le Chocolat Valrhona Tainori*

En Trois Textures, Glace Vanille

- Certains mets de ce menu peuvent-être adapté sans gluten ou végétarien,
- à préciser à la commande.

**Le menu sans fromage - 51 €, avec le fromage - 60.50 €**

**Service du vin en accord avec chaque plat - 31 €** (+ 7 € pour le vin avec le fromage)

**Menu entièrement « Fait Maison ».**



## LE DÉCOUVERTE DES CHEFS

Le Menu Découverte des Chefs comprend :

un amuse-bouche, une entrée, un plat de poisson, un plat de viande,  
un fromage, une transition et un dessert.

- Si vous avez des allergies alimentaires ou des préférences spécifiques,  
faites le nous savoir.

### *La Mise en Bouche*

#### *Foie-Gras du Sud Ouest*

Poêle, Chutney de Courges de Monsieur Paul

#### *Lotte de l'Atlantique*

En Médailon Roulé au Speck

Mousseline de Pomme de Terre à la Truffe Noir

#### *Caille de France*

Rôtie, Mini Grappe aux Deux Raisins en Pickles, Chioggia, Sauce Verjus

#### *Fromage d'Olivier Peguet*

En Dégustation

#### *Figue de Solliès*

En Mousse, Poivre de la Jamaïque

#### *Dessert*

Découverte des Chefs

**Le menu en dégustation - 74 €**

**Service du vin en accord avec chaque plat - 46 €**

**Menu entièrement « Fait Maison ».**

### *IDÉE DE CADEAUX POUR FAIRE PLAISIRS, ...*

Quoi de plus beau qu'un repas dans un restaurant Gastronomique ?

Quoi de plus beau qu'un séjour dans le 1er hôtel BioClimatique de la région  
Rhône-Alpes ... ?

Un cadeau original, une formidable idée ... Valable pour un séjour à l'hôtel ou pour un repas à notre restaurant vous choisissez vous-même son montant et son bénéficiaire.

-----  
Pour commander sur simple demande, indiquez nous le montant que vous  
souhaitez offrir, nous vous le préparons avant la fin de votre repas.



mes  
élections  
du  
terroir

## LE TERROIR LOGIS

### Menu aux choix

#### La Mise en Bouche

<p style="text-align: center;">●</p> <p style="text-align: center;">Farcement des Aravis (Maison)</p> <p style="text-align: center;">❄️❄️❄️</p> <p style="text-align: center;">Diots de Savoie à l'Ancienne aux Vins de Savoie</p> <p style="text-align: center;">&amp; Son Gratin de Crozet</p>	<p><b>OU</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Tartiflette</b> <i>Accompagné de Salade Verte</i></p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p style="text-align: center;"><b>La Fondue Savoyarde</b> <i>pour 2 personnes minimum</i> <i>nature ou aux cèpes</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Accompagné de Charcuterie</i></p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p style="text-align: center;"><b>La Reblochonade</b> <i>Accompagné de Charcuterie</i></p> <p style="text-align: right; margin-top: 20px;"><i>Salade de Saison 4.50 € par personne</i></p>
--	------------------	---

Clafoutis aux Myrtilles & son Sorbet

**Le menu aux choix - 41 €**

*Menu entièrement « Fait Maison ».*



## LE PETIT GASTRONOME

**Au choix : Mini Tartiflette ou Diot de Savoie ou Filet de Merlu**

**Avec : Ecrasé de Pomme de Terre ou Pâtes ou Mousseline de Légumes**



Yaourt Maison ou Compote de Fruits de Saison ou Glace aux Smarties

**Le menu - 16 €**

*Menu entièrement « Fait Maison ».*

 **LA CARTE**



**Le Bœuf Charolais affinée 6 semaines minimum ...**



*Découvrez un instant de plaisir et d'exception à la découverte du Bœuf Charolais affinée 6 semaines minimum et sélectionné par mes soins ... Edwige TIRET*

**Côte de Bœuf Charolais, de la ferme de Pean Christophe, Calvados (pour 2 pers)** 93 €

**Entrecôte de Bœuf Charolais, de la ferme de Pean Christophe, Calvados (pour 1 pers)** 53 €

*Accompagner de Pommes de Terres Pochées au Lait de Montagne infusées à la Sarriette du **PotagerBio***

**CAVIAR : 89 €**

\* **Caviar de l'Îles, Baeri**, par Laurent Deverlanges, Caviar de Dordogne, 30gr

*Accompagnement au choix : Au naturel avec crème et blinis ou œufs brouillés ou pommes de terre tiède.*

**LES ENTRÉES : 19 € (possibilité de portion plat principal : 27 €)**

\* **Espadon de l'Atlantique Nord en Tataki**, Taboulé de Choux-Fleurs et Légumes de Saison Crus

\* **Escargots de Magland de Jean Pomel**, Mousse de Persil, Salade de Légumes Croquants du Moment

\* **Sardine des Côtes Atlantiques Grillée**, Courgette Violon, Légumes Croquants, Pistou de Betteraves

\* **Pain Bio aux Figues et Cinq Baies créé par Marie et Pascal**, Sérac de Chèvre de la Chèvrerie du Village aux Fines Herbes du **PotagerBio**, Oignons Doux, Chiffonnade de Veau de France

\* **Fois-Gras de Canard du Sud-Ouest**, Déclinaison de Chutney au Melon des Charentes, Meringue

(avec supplément de 6.50 €)

\* **Tomate Ancienne de Bretagne** et **Mozzarella di Bufala Campana Revisitée**, Basilic du **PotagerBio**, Copeaux de Foie Gras

\* **Farcement des Aravis**



**LE BOEUF AFFINÉE 6 SEMAINES MINIMUM :**

\* **Côte de Bœuf Charolais de la Ferme de Pean Christophe, Calvados**, (pour 2 pers) 93 €

\* **Entrecôte de Bœuf Charolais de la Ferme de Pean Christophe, Calvados**, (pour 1 pers) 53 €

*Accompagner de Pommes de Terres Pochées au Lait de Montagne infusées à la Sarriette du **PotagerBio***

**LES VOLAILLES & VIANDES : 27 €**

\* **Lapin de Rhône-Alpes Râble** à la Menthe du **PotagerBio**, Cuit à 64°C, Purée de Fenouil, Panisse et Bouchon de Céleri

\* **Agneau d'Ecosse en Cotes**, Millefeuille de Fine Ratatouille, Jus Court

\* **Solomillo Iberico Bellota**, Tarbais au Chorizo et Panaché de Tomates Fraîches

\* **Canette de France Rôtie au Sel et Sucre Servie Tiède**, Pois Gourmands et Poivrons, Jus Acidulé

\* **Diots de Savoie à l'Ancienne aux Vins de Savoie & Son Gratin de Crozet**

**LES POISSONS DE NOS LACS, RIVIÈRES ET MERS (SELON ARRIVAGE) : 27 €**

\* **Turbot Sauvage de la Mer Celtique** en croute de Muesli, Crèmeux de Cresson de Rivière, Artichaut Barigoule

\* **Daurade Royale de l'Atlantique Nord** en Filet, Vert de Blettes au Beurre de Combawa et Blancs Fondants

**FROMAGES : 17.50 €**

\* **Plateau de Fromage d'Olivier Peguet**

**LES DESSERTS : 17.50 €**

\* **Pistache en soufflé et Bigarreaux de Printemps Confits**

\* **Le Chocolat Valrhona Tainori** en Tarte Extraordinairement Chocolatée et Framboises du **PotagerBio**

\* **Fraises de France** en Vacherin et ça Déclinaison de Fraises

\* **Chocolat Valrhona** en Transparence, Crème Brûlée, Confit de Fruits Rouges

\* **Myrtilles** en Clafoutis & son Sorbet