



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 premiers légumes et fruits en tous genres, les poissons frais, 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 végétariens, 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

Tomate Ancienne de Bretagne

Et Mozzarella di Bufala Campana Revisitée, Basilic du **PotagerBio**
Copeaux de Foie Gras du Sud-Ouest

Pain Bio aux Fignes 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

Sardine des Côtes Atlantiques

Grillée, Courgette Violon, Légumes Croquants, Pistou de Betteraves

PLATS

Solomillo Iberico Bellota

Tarbais au Chorizo et Panaché de Tomates Fraîches

Daurade Royale de l'Atlantique Nord

En Filet, Vert de Blettes au Beurre de Combawa et Blancs Fondants

Canette de France

Rôtie au Sel et Sucre Servie Tiède, Pois Gourmands et Poivrons, Jus Acidulé

DESSERTS

Fraises de France

En Vacherin et ça Déclinaison de Fraises

Chocolat Valrhona

En Transparence, Crème Brûlée, Confit de Fruits Rouges

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

Espadon de l'Atlantique Nord

En Tataki, Taboulé de Choux-Fleurs et Légumes de Saison Crus

Fois-Gras de Canard du Sud-Ouest

Déclinaison de Chutney au Melon des Charentes, Meringue
(avec supplément 7 €)

Escargots de Magland de Jean Pomel

Mousse de Persil, Salade de Légumes Croquants du Moment

PLATS

Agneau d'Ecosse

En Cotes, Millefeuille de Fine Ratatouille, Jus Court

Lapin de Rhône-Alpes

Râble à la Menthe du PotagerBio, Cuit à 64°C, Purée de Fenouil
Panisse et Bouchon de Céleri

Turbot Sauvage de la Mer Celtique

En croute de Muesli, Crémeux de Cresson de Rivière, Artichaut Barigoule

FROMAGES

Plateau de Fromage d'Olivier Peguet

DESSERTS

Pistache

En soufflé et Bigarreaux de Printemps Confits

Le Chocolat Valrhona Tainori

En Tarte Extraordinairement Chocolatée et Framboises du **PotagerBio**

- 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 DÉGUSTATION SURPRISE

Le menu Dégustation d'Edwige TIRET est basé sur les créations imaginatives du Chef. Le menu est, comme son nom l'indique, une surprise des mets servis, compilés à partir du marché d'aujourd'hui.



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

*Le Menu Dégustation Surprise comprend :
un amuse-bouche, une entrée, un plat de poisson, un plat de viande,
un fromage, un pré dessert et un dessert.*

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;">& Son Gratin de Crozet</p>	<p>OU</p>	<p style="text-align: center;">Tartiflette <i>Accompagné de Salade Verte</i></p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p style="text-align: center;">La Fondue Savoyarde <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;">La Reblochonade <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 ».



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**