



Une cuisine à quatre mains ...

Chère cliente, Cher client,

Nous avons l'honneur de vous présenter notre cuisine à quatre mains réalisé aux deux chefs Edwige TIRET & 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 2019 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*

Mise en Bouche

ENTRÉES

Maquereaux du Guilvinec

En Raviole Ouverte, Sauce Escabèche et Artichauts Poivrades

Poivrons Jaunes

En Gaspacho, Saladine de Légumes au Parmesan et Fruits Frais, Anchois,
Chips de Pain de Campagne Bio de Pascal (Sixt 74)

Lapin de France

En Rilette, Œuf Mollet Bio, Poudre de Rave Torréfiée, Lard Croustillant

PLATS

Encornets d'Écosse

Reçu Entier, Sautés aux Poivrons Grillés, Risotto Crémeux au Basilic du PotagerBio

Mignon de Cochon Duroc de Batallé

Aux Abricots de la Drome, Pommes de Terre Ecrasées à l'Huile d'olive du
Château d'Estoublon, Echalotte Eventail et Jus Epais

Volaille Fermière Label Rouge

En Ballotine de Homard Bleu de Bretagne, Bisque Crémée, Emulsion Iodée,
Pommes Grenailles et Tuile Parmesan

DESSERTS

Abricots de la Drome

Glacés, Romarin du PotagerBio, Crumble et Croustillant au Miel de nos Ruches

Chocolat Guanaja Valrhona

Aux Fruits rouges, Chantilly Chocolat

Fromage Blanc de Bresse

Confiture de Myrtilles Sauvages Maison

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

Le menu trois plats - 39 €

Le menu trois plats en portion enfant - 29.50 €

Menu entièrement « Fait Maison ».



LE GOURMAND

Mise en Bouche

ENTRÉES

Boudin Blanc Préparé par nos Soins

En Tranche Epaisse, Fleur de Courgette, Légumes d'Eté, Beurre Blanc Truffé

Sardine de Bretagne

Roulée et Farcie à la Crème de Piments Marocains et Citron Confit,
Caviar d'Aubergines à la Coriandre du PotagerBio et Sorbet Harissa

Escargots de Bourgogne

Vierge de Légumes et Tuile au Persil & Absinthe du PotagerBio

PLATS

Cabillaud d'Ecosse

Confit en Pavé, Vinaigrette à l'Huile d'Olive Bio du Domaine Salvator aux Oignons Rouges, Roulé de Légumes de Saison

Picanha de Bœuf Maturé

Artichauts dans tous ses Etats, Jus Aigre Doux au Thym du PotagerBio

Ris de Veau de France

Croustillant, Choux Chinois Sauté au Sésame et Frégola comme un Risotto

FROMAGES

Plateau de Fromages d'Olivier Peguet

DESSERTS

Pêches et Nectarines de France

En Eclair Ouvert, Glace à la Menthe et Orange du PotagerBio

Chartreuse des Pères Chartreux

En Déclinaison et Sorbet Yuzu

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

Le menu sans fromage - 53 €, avec le fromage - 63 €

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

Menu entièrement « Fait Maison ».



LA DÉCOUVERTE DES CHEFS

Le Menu Découverte des Chefs est un véritable voyage de saveurs laissant place à leurs imaginations.

Laissez-vous emporter et faites nous part de vos allergies alimentaires ou des préférences spécifiques.

Un voyage ce partage et ce menu est donc servi pour l'ensemble des convives. Il comprend :

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

Terrine de Poulpe de Galice

Croustade de Grenouilles

Et Crèmeux d'Orties Sauvages

Homard Bleu de Bretagne

En Navarin de Bisque, Petits Légumes de Saison

Mignon de Veau de France

En Croûte de Pomme de Terre,

Mousseline Truffée et Jus Perlé au Beurre Noisette

Fromages d'Olivier Pegnet

En Dégustation

Rondoudou

Comme Transition d'Enfance à la Framboise

Fruits Rouges

En Vacherin Revisité, Fondant au Chocolat Valrhona Ilanka

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

Le menu en dégustation - 77 €

Service du vin en accord avec chaque plat - 46 €

Menu entièrement « Fait Maison ».



mes
élections
du terroir

LE TERROIR LOGIS
MENU AUX CHOIX

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 - 43.50 €

Menu entièrement « Fait Maison ».



LE PETIT GASTRONOME

Au choix : Mini Tartiflette (*sans accompagnement*) 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 - 16.50 €

Menu entièrement « Fait Maison ».

• LES METS D'EXCEPTIONS •



CAVIAR DE L'ILES, BAERI :

Par Laurent Deverlanges, passionné par la pisciculture, il propose ce Caviar de Dordogne depuis 2011, 30gr.
Accompagnement au choix : Au naturel avec crème et blinis ou œufs brouillés ou pommes de terre tiède.

89 €



HOMARD BLEU DE BRETAGNE

Sélectionné avec attention, reçu vivant, cuit et préparé par nos soins, servi entier et décortiqué.
En Navarin de Bisque, Petits Légumes de Saison

57 €



LE BOEUF AFFINÉE 6 SEMAINES MINIMUM :

Découvrez un instant de plaisir et d'exception à la découverte du Bœuf Charolais affiné 6 semaines minimum & sélectionné par nos soins ... Accompagner de Pommes de Terres Rôties.

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 €

LES ENTRÉES : 20 € (POSSIBILITÉ DE PORTION PLAT PRINCIPAL : 28 €)

- * **Boudin Blanc Préparé par nos Soins** en Tranche Epaisse, Fleur de Courgette, Légumes d'Été, Beurre Blanc Truffé
- * **Sardine de Bretagne Roulée et Farci** à la Crème de Piments Marocains et Citron Confit, Caviar d'Aubergines à la Coriandre du PotagerBio et Sorbet Harissa
- * **Escargots de Bourgogne**, Vierge de Légumes et Tuile au Persil & Absinthe du PotagerBio
- * **Maquereaux du Guilvinec** en Raviole Ouverte, Sauce Escabèche et Artichauts Poivrades
- * **Poivrons Jaunes** en Gaspacho, Saladine de Légumes au Parmesan et Fruits Frais, Anchois, Chips de Pain de Campagne Bio de Pascal (Sixt 74)
- * **Lapin de France** en Rillette, Œuf Mollet Bio, Poudre de Rave Torréfiée, Lard Croustillant
- * **Farcement des Aravis**

LES VOLAILLES & VIANDES : 28 €

- * **Ris de Veau de France** Croustillant, Choux Chinois Sauté au Sésame et Frégola comme un Risotto
- * **Picanha de Bœuf Maturé**, Artichauts dans tous ses Etats, Jus Aigre Doux au Thym du PotagerBio
- * **Mignon de Cochon Duroc de Batallé** aux Abricots de la Drome, Pommes de Terre Ecrasées à l'Huile d'olive du Château d'Estoublon, Echalotte Eventail et Jus Epais
- * **Volaille Fermière Label Rouge** en Ballotine de Homard Bleu de Bretagne, Bisque Crémée, Emulsion Iodée, Pommes Grenailles et Tuile Parmesan
- * **Diots de Savoie** à l'Ancienne aux Vins de Savoie & Son Gratin de Crozet

LES POISSONS DE NOS LACS, RIVIÈRES ET MERS (SELON ARRIVAGE) : 28 €

- * **Cabillaud d'Ecosse** Confit en Pavé, Vinaigrette à l'Huile d'Olive Bio du Domaine Salvator aux Oignons Rouges, Roulé de Légumes de Saison
- * **Encornets d'Ecosse** Reçu Entier, Sautés aux Poivrons Grillés, Risotto Crémeux au Basilic du PotagerBio

FROMAGES : 18.50 €

- * **Plateau de Fromages** d'Olivier Peguet

LES DESSERTS : 18.50 €

- * **Pêches et Nectarines de France** en Eclair Ouvert, Glace à la Menthe et Orange du PotagerBio
- * **Chartreuse des Pères Chartreux** en Déclinaison et Sorbet Yuzu
- * **Abricots de la Drome** Glacés, Romarin du PotagerBio, Crumble et Croustillant au Miel de nos Ruches
- * **Chocolat Guanaja Valrhona** aux Fruits rouges, Chantilly Chocolat
- * **Myrtilles** en Clafoutis & son Sorbet