



# 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 d'hiver, 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*

### *Mise en Bouche*

#### ENTRÉES

##### *Lentilles Vertes du Puy AOC*

*En Crémeux, Œuf de Poule Bio Poché, Croustillant de Lomo*

##### *Truite Fumée de la Pisciculture Petit (01)*

*Céleri Rémoulade, Mimosa d'Œuf Bio*

##### *Poireau Bio de France*

*Revisité, Diots de Savoie, Sauce aux Condiments*

#### PLATS

##### *Pintade Fermière*

*Au Choux à notre Façon, Charlotte aux Lardons, Jus Crémé*

##### *Bœuf de France*

*En Pot au Feu au Cidre Breton, Os à Moëlle, Mini Légumes*

##### *Homard Bleu de Bretagne*

*En Bisque, Mousseline de Sandre, Riz Noir de Camargue*

#### DESSERTS

##### *Brioche*

*Perdue, Pommes Rôties, Noisettes, Glace Vanille, Crémeux Praliné*

##### *Chocolat Valrhona & Poires de Savoie*

*En Tarte Tiède Revisitée*

##### *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

*Saint-Jacques Fraîches de la Baie de St-Brieuc*

Boudin Noir Crémeux, Croûte de Noix

*Fois-Gras de Canard du Sud-Ouest*

En Complicité d'Anguille Fumée, Pâte de Pruneaux et Poires,

Réduction de Vieux Porto

(avec supplément 8 €)

*Escargots de L'Escargotière d'Arno à Miussy*

Muesli Croustillant aux Graines & Royale de Choux Fleurs

### PLATS

*Rognon de Veau*

Roulé aux Morilles, Palets de Polenta Crémeuse, Vinaigrette Chabrot

*Pigeon Royal de France*

Confit de Choux Rouge, Echalotes Grises au Vin Rouge,

Bonbon de Butternut et Jus Corsé

*Bonite Sauvage*

Mi-Cuite, Endives des Hauts de France Caramélisées aux Agrumes & Jus Acidulé

### FROMAGES

*Plateau de Fromage d'Olivier Pegnet*

### DESSERTS

*Crêpe Soufflé*

En Chaud-Froid, Beurre d'Orange

*Chocolat Valrhona Ollanka*

L'incontournable Mousse en Trois Textures

- 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 ».**



## LE DÉCOUVERTE DES CHEFS

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

*Laissez-vous emporter et faite 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.*

### *Mise en Bouche*

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

*Truffé, Compotée de Figs et Butternut*

#### *Homard Bleu de Bretagne*

*En Médaille, Soupe de Poutargue, Lentilles Beluga*

#### *Bœuf de France*

*En Wellington, Jus Réduit*

#### *Fromage d'Olivier Peguet*

*En Dégustation*

#### *Caviar Cachou*

*Comme Transition d'Enfance*

### *Dessert*

*Découverte des Chefs*

- 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>●</p> <p>Farcement des Aravis (Maison)</p> <p>❄️❄️❄️</p> <p>Diots de Savoie à l'Ancienne aux Vins de Savoie</p> <p>&amp; Son Gratin de Crozet</p>	<p><b>OU</b></p>	<p><b>Tartiflette</b> <i>Accompagné de Salade Verte</i></p> <p>ou</p> <p><b>La Fondue Savoyarde</b> <i>pour 2 personnes minimum</i> <i>nature ou aux cèpes</i></p> <p><i>Accompagné de Charcuterie</i></p> <p>ou</p> <p><b>La Reblochonade</b> <i>Accompagné de Charcuterie</i></p> <p><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.  
Accompagné de Soupe de Poutargue, Lentilles Belouga

47 €



### LE BOEUF AFFINÉE 6 SEMAINES MINIMUM :

Découvrez un instant de plaisir et d'exception à la découverte du Bœuf Charolais affinée 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 €)

- \* Escargots de L'Escargotière d'Arno à Mieussy Muesli Croustillant aux Graines & Royale de Choux Fleurs
- \* Saint-Jacques Fraîches de la Baie de St-Brieuc Boudin Noir Crémeux, Croûte de Noix
- \* Poireau Bio de France Revisité, Diots de Savoie, Sauce aux Condiments
- \* Truite Fumé de la Pisciculture Petit (01), Céleri Rémoulade, Mimosa d'Œuf Bio
- \* Fois-Gras de Canard du Sud-Ouest en Complicité d'Anguille Fumée, Pâte de Pruneaux et Poires, Réduction de Porto (avec supplément de 8 €)
- \* Lentilles Vertes du Puy AOC en Crémeux, Œuf de Poule Bio Poché, Croustillant de Lomo
- \* Farcement des Aravis

### LES VOLAILLES & VIANDES : 28 €

- \* Pigeon Royal de France Confit de Choux Rouge, Echalotes Grises au Vin Rouge, Bonbon de Butternut et Jus Corsé
- \* Rognon de Veau Roulé aux Morilles, Palets de Polenta Crémeuse, Vinaigrette Chabrot
- \* Bœuf de France en Pot au Feu au Cidre Breton, Os à Moëlle, Mini Légumes
- \* Pintade Fermière au Choux à notre Façon, Charlotte aux Lardons, Jus Crémé
- \* 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 €

- \* Bonite Sauvage Mi-Cuite, Endives des Hauts de France Caramélisées aux Agrumes & Jus Acidulé
- \* Homard Bleu de Bretagne en Bisque, Mousseline de Sandre, Riz Noir de Camargue

### FROMAGES : 18.50 €

- \* Plateau de Fromage d'Olivier Peguet

### LES DESSERTS : 18.50 €

- \* Crêpe Soufflé en Chaud-Froid, Beurre d'Orange
- \* Chocolat Valrhona Illanka L'incontournable Mousse en Trois Textures
- \* Brioche Perdue, Pommes Rôties, Noisettes, Glace Vanille, Crémeux Praliné
- \* Chocolat Valrhona & Poires de Savoie en Tarte Tiède Revisitée
- \* Myrtilles en Clafoutis & son Sorbet