



# 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 asperges, la 1ère rhubarbe, 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

##### *Asperges Vertes des Landes*

En Coulis Froid, Maïs Soufflé, Copeaux de Foie Gras du Sud-Ouest

##### *Pain au Curcuma de Marie et Pascal*

Chèvre de la Chèvrerie des Carroz, Oignons Doux,  
Tomate & Avocat, Cecina de Léon

##### *Rouget de l'Atlantique*

Mi-Cuit en Escabèche Relevé d'un Vinaigre de Mangue, Sucrine Braisée,  
Mousseline de Petit-Pois

#### PLATS

##### *Cochon de Montagne*

En Côte Epaisse, Macaire, Chorizo et Poireaux Crayon, Jus Corsé

##### *Poulet Fermier*

En Suprême, Mousseline de Carottes des Sables, Pickles, Ecume à la Reine des Prés

##### *Truite de la Pisciculture du Petit Savoie*

En Filet, Moules, Pomme de Terre Nouvelle à l'Huile d'Olive  
du Château d'Estoublon et Crème Fouettée au Raifort

#### DESSERTS

##### *1ère Fraises de France*

Gaufres, Chantilly à la Vanille au Poivre Bourbon de Madagascar

##### *Chocolat Valrhona*

En Moelleux et Framboises

##### *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

##### *Saint-Jacques de l'Atlantique*

Asperges des Landes en Duo, Coulis d'Ail et Anchois Confit

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

Poêlé, Pate de Tarbais au Lard, Jus de Persil et Pamplemousse  
(avec supplément 7 €)

##### *Escargots de Magland de Jean Pomel*

Mousse de Persil, Salade de Légumes Croquants du Moment

#### PLATS

##### *Veau de France*

En Pithivier Revisité, Mousseline de Veau Truffé et Cœur d'Artichaud,  
Jus de Veau Lié

##### *Agneau de France*

En Pastilla, Premières Asperges Vertes du Sud-Ouest, Légumes Printaniers

##### *Saint-Pierre de Bretagne*

En Croûte d'Herbes du **PotagerBio**, Croustille de Pomme de Terre,  
Jardinière de Légumes

#### FROMAGES

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

#### DESSERTS

##### *Rhubarbe*

En Tarte Eclatée, Ganache Blanche, Sorbet au Vinaigre Balsamique de Léonardi

##### *Le Chocolat Valrhona Tainori*

Biscuit et Crémeux, Opaline et Coulis de Framboise

- 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;">&amp; Son Gratin de Crozet</p>	OU	<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;"><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

**Mini Tartiflette** ou **Blanc de Poulet Fermier Grillé** ou **Diot de Savoie** ou **Filet de Merlu**  
Avec Ecrasé de Pomme de Terre ou Pâtes ou 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 Oriot Michele, Calvados (pour 2 pers)** 89 €

**Entrecôte de Bœuf Charolais, de la ferme de Oriot Michele, Calvados (pour 1 pers)** 49 €

*Accompagner de Pommes de Terres Pochées au Lait de Montagne infusé de Fleurs de Thym 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 €)

\* **Saint-Jacques de l'Atlantique, Asperges des Landes en Duo, Coulis d'Ail et Anchois Confit**

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

\* **Asperges Vertes des Landes en Coulis Froid, Maïs Soufflé, Copeaux de Foie Gras du Sud-Ouest**

\* **Pain au Curcuma de Marie et Pascal, Chèvre de la Chèvrerie des Carroz, Oignons Doux, Tomate & Avocat, Cecina de Léon**

\* **Fois-Gras de Canard du Sud-Ouest Poêlé, Pate de Tarbais au Lard, Jus de Persil et Pamplemousse**

*(avec supplément de 6.50 €)*

\* **Rouget de l'Atlantique Mi-Cuit en Escabèche Relevé d'un Vinaigre de Mangue, Sucrine Braisée, Mousseline de Petit-Pois**

\* **Farcement des Aravis**

### **LE BOEUF AFFINÉE 6 SEMAINES MINIMUM :**

\* **Côte de Bœuf Charolais de la Ferme de Oriot Michele, Calvados**, (pour 2 pers) 89 €

\* **Entrecôte de Bœuf Charolais de la Ferme de Oriot Michele, Calvados**, (pour 1 pers) 49 €

*Accompagner de Pommes de Terres Pochées au Lait de Montagne infusé de Fleurs de Thym du PotagerBio*

### LES VOLAILLES & VIANDES : 27 €

\* **Agneau de France en Pastilla, Premières Asperges Vertes du Sud-Ouest, Légumes Printaniers**

\* **Veau de France en Pithivier Revisité, Mousseline de Veau Truffé et Cœur d'Artichaud, Jus de Veau Lié**

\* **Cochon de Montagne en Côte Epaisse, Macaire, Chorizo et Poireaux Crayon, Jus Corsé**

\* **Poulet Fermier en Suprême, Mousseline de Carottes des Sables, Pickles, Ecume à la Reine des Prés**

\* **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 €

\* **Saint-Pierre de Bretagne en Croûte d'Herbes du PotagerBio, Croustille de Pomme de Terre, Jardinière de Légumes**

\* **Truite de la Pisciculture du Petit Savoie en Filet, Moules, Pomme de Terre Nouvelle à l'Huile d'Olive du Château d'Estoublon et Crème Fouettée au Raifort**

### FROMAGES : 17.50 €

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

### LES DESSERTS : 17.50 €

\* **Rhubarbe en Tarte Eclatée, Ganache Blanche, Sorbet au Vinaigre Balsamique de Léonardi**

\* **Le Chocolat Valrhona Tainori en Biscuit et Crémeux, Opaline et Coulis de Framboise**

\* **1ère Fraises de France, Gaufres, Chantilly à la Vanille au Poivre Bourbon de Madagascar**

\* **Chocolat Valrhona en Moelleux et Framboises**

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