



# 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 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 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

##### *Haddock Fumé*

*En Eclair, Poireaux et Crèmeux de Ricotta*

##### *Légumes de Saison en Pickels*

*'Buns' Feuilleté, Poire au Gamay, Pomme Verte et Caramel de Betteraves*

##### *Jambon Noir de Bigorre*

*Beaufort, Pain aux Céréales Craquant, Moutarde Confite au Citron.*

#### PLATS

##### *Bœuf de France*

*Braisé Façon Bourgeoise, Ecrasé de Topinambour, Jus Réduit de Cuisson.*

##### *Pintade de France*

*Roulée en Fine Farce aux Marrons, Tombée d'Épinards, Emulsion de Crabe Vert Méditerranéen*

##### *Saumonette de l'Atlantique Nord*

*En Matelote au Vin Rouge, Moules et Mini Légumes*

#### DESSERTS

##### *Pomme Granny Smith*

*En Tartelette Tatin & Crème Epaisse*

##### *Chocolat Valrhona Caraïbe*

*En Chaud-Froid, Banane Caramélisée et Sorbet Banane/Fromage Blanc*

##### *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 - 41 €**

**Le menu trois plats en portion enfant - 30.50 €**

**Menu entièrement « Fait Maison ».**



## LE GOURMAND

### Mise en Bouche

#### ENTRÉES

##### *Saint-Jacques Fraîches de la Baie de St-Brienc*

En Coquille Lutée, Rapé de Légumes Racines à la Sauce Soja, Beurre Truffé

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

Vin Chaud et Tuile aux Epices

(avec supplément 9 €)

##### *Escargots de Bourgogne*

Sur une Brioche aux Noisettes, Confit d'Oignons Rouges Parfumé à la Grenade, Fine Salade de Choux Bruxelles

#### PLATS

##### *Rognon de Veau*

Croustillant de Moëlle, Palets de Céleri Rave, Mousseline de Brocolis

##### *Filet de Veau de France*

En Croute de Pomme de Terre, Mousseline de Panais Truffée, Jus Perlé.

##### *Daurade Royale*

Frégola Sarda Crémeux aux Cébettes, Parmesan et Râpé de Poutargue

#### FROMAGES

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

#### DESSERTS

##### *Ananas*

Rôti, Arlette Croustillante et Sorbet Ananas/Cardamome

##### *Chocolat Valrhona Guanaja*

En Soufflé, Marmelade Kaki et Cédrat

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

**Le menu sans fromage - 54.50 €, avec le fromage - 65 €**

**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 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.*

### *Oufs Bio*

*Brouillés et Truffés, Pickles de Chanterelles Grises et Girolles*

### *Escargots de Bourgogne*

*En Soufflé et Velouté de Potimarron de Monsieur Paul.*

### *Poulpe de Galice*

*Poêlé au Beurre Persillé, Aligot à notre Façon et Eclats de Spéculos.*

### *Pigeon de France*

*En Pithiviers au Foie-Gras du Sud-Ouest et Choux, Jus Griottines.*

### *Fromages d'Olivier Pegnet*

*En Dégustation.*

### *Chocolat Dulcé*

*En Panacotta et Gelée de Mangue.*

### *Mont-Blanc Revisité*

*Nage de Poires de Haute-Savoie Fondantes.*

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

**Le menu en dégustation - 79 €**

**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>OU</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 - 44.50 €**

**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 - 17 €**

**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. 91.50 €  
 Accompagnement au choix : Au naturel avec crème et blinis ou œufs brouillés ou pommes de terre tiède.



### HOMARD BLEU DE BRETAGNE

Sélectionné avec attention, reçu vivant, cuit et préparé par nos soins, servi entier et décortiqué. 59 €  
 Crémeux de Courge de Monsieur Paul à l'Ail Rose de Lautrec.



### 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) 96 €  
**Entrecôte de Bœuf Charolais**, de la ferme de Pean Christophe, Calvados (pour 1 pers) 55 €

### LES ENTRÉES : 21 € (POSSIBILITÉ DE PORTION PLAT PRINCIPAL : 29 €)

- \* Escargots de Bourgogne sur une Brioche aux Noisettes, Confit d'Oignons Rouges Parfumé à la Grenade, Fine Salade de Choux Bruxelles
- \* Saint-Jacques de la Baie de St-Brieuc en Coquille Lutée, Rapé de Légumes Racines à la Sauce Soja, Beurre Truffé
- \* Haddock Fumé en Eclair, Poireaux et Crémeux de Ricotta
- \* Légumes de Saison en Pickels, 'Buns' Feuilleté, Poire au Gamay, Pomme Verte et Caramel de Betteraves
- \* Fois-Gras de Canard du Sud-Ouest, Vin Chaud et Tuile aux Epices  
(avec supplément de 10.50 €)
- \* Jambon Noir de Bigorre, Beaufort, Pain aux Céréales Craquant, Moutarde Confite au Citron.
- \* Farcement des Aravis

### LES VOLAILLES & VIANDES : 29 €

- \* Rognon de Veau, Croustillant de Moëlle, Palets de Céleri Rave, Mousseline de Brocolis
- \* Filet de Veau de France en Croute de Pomme de Terre, Mousseline de Panais Truffée, Jus Perlé.
- \* Pintade de France Roulée en Fine Farce aux Marrons, Tombée d'Épinards, Emulsion de Crabe Vert Méditerranéen
- \* Bœuf de France Braisé Façon Bourgeoise, Ecrasé de Topinambour, Jus Réduit de Cuisson.
- \* Diots de Savoie à l'Ancienne aux Vins de Savoie & Son Gratin de Crozet

### LES POISSONS DE NOS LACS, RIVIÈRES ET MERS (SELON ARRIVAGE) : 29 €

- \* Daurade Royale, Frégola Sarda Crémeux aux Cébettes, Parmesan et Râpé de Poutargue
- \* Saumonette de l'Atlantique Nord en Matelote au Vin Rouge, Moules et Mini Légumes

### FROMAGES : 19 €

- \* Plateau de Fromage d'Olivier Peguet

### LES DESSERTS : 19 €

- \* Ananas Rôti, Arlette Croustillante et Sorbet Ananas/Cardamome
- \* Chocolat Valrhona Guanaja en Soufflé, Marmelade Kaki et Cédrot
- \* Chocolat Valrhona Caraïbe en Chaud-Froid, Banane Caramélisée et Sorbet Banane/Fromage Blanc
- \* Pomme Granny Smith en Tartelette Tatin & Crème Epaisse
- \* Myrtilles en Clafoutis & son Sorbet