

# CARTE D'AUTOMNE

du lundi au jeudi

Sur la base de produits frais, nos plats sont le reflet de  
notre engagement pour une cuisine sincère et faite  
maison.

From fresh products to plate, our dishes reflect our  
commitment to sincere and homemade cuisine.

La   
table  
du B.

LAC & TERRASSES

# ENTRÉES Starters

Entrées du Menu Fraîcheur du B

18€

Starters from Fraîcheur du B

Velouté de Champignons et Topinambour, Pop Corn et chips de 22€

Vitelotte

Mushrooms and Jerusalem Artichoke Velouté, Popcorn and Vitelotte Potato

Chips

Foie Gras de Canard au Porto rouge et gel Cassis, Figues rôties et en 30€

compotée, Pain d'Épices

Duck Foie Gras with Red Porto and Blackcurrant gel, Roasted and Stewed

Figs, Gingerbread



Toutes nos recettes sont élaborées maison, dans le respect de la provenance et de la fraîcheur de nos produits.

## PLATS *Main Courses*

Plats du Menu Fraîcheur du B

26€

*Main courses from La Table du B Menu*

Fenouil confit tiède, crème de Haricot Coco, Kumquat  
confit, Mais grillé, Noisette et Sapin

28€

*Warm candied fennel, coconut bean cream, candied kumquat,  
grilled corn, hazelnut and fir tree*

Ravioles de Cèpes et Shitakés, Joue de Boeuf braisée et jus

36€

Corsé, condiment Livèche

*Ravioli with Porcini and Shiitake Mushrooms, braised Beef cheek and  
heavy juice, Lovage condiment*



PLATEAU DE FROMAGES AU CHOIX

Plate of cheeses

14€

## DESSERTS Desserts

Dessert du Menu Fraîcheur du B

Dessert from Fraîcheur du B Menu

16€

Comme un Tsatsiki

Concombres, chocolat blanc, sorbet citron vert/Poivre de Jamaïque, crumble vegan, gel Menthe

Like a Tsatsiki - Cucumber, White Chocolate ganache, Lime and Pepper sorbet

17€

Soufflé chaud Poire, Poire façon tatin, marmelade et sorbet Coing Passion - 15 minutes de préparation

Warm Pear soufflé, Pear tatin, marmalade and Quince Passion sorbet - 15 minutes to prepare

19€



Toutes nos recettes sont élaborées maison, dans le respect de la provenance et de la fraîcheur de nos produits.

# MENU "FRAÎCHEUR DU B."

54€

*Ce menu évolue au gré du marché.  
This menu depends to the marché.*

## ENTRÉES Starter

Oeufs parfait, fricassée de champignons, espuma au parfum de la région  
*Perfect eggs, mushroom fricassee, regional-inspired espuma*

OU / OR

Panacotta romarin, omble chevalier fumé, carottes glacées  
*Rosemary panna cotta, smoked Arctic char, glazed carrots*

## PLATS Main Course

Filet d'agneau  
*Lamb fillet*

OU / OR

Pavé de lieu jaune  
*Pavé of pollock*

GARNITURE Filling

Frites de polenta, courgettes rôties, coulis de poivrons  
*Polenta fries, roasted zucchini, bell pepper coulis*

Assiette de trois Fromages

*Plate of three cheeses*

option 12€

option 12€

## DESSERT - Dessert

Nage d'agrumes, sorbet kalamansi  
*Citrus fruit salad, kalamansi sorbet*

Entrée, Plat, Dessert: 54€

Entrée, Plat, Fromage, Dessert: 64€

2 Entrées, Plat, Fromage, Dessert: 72€



Toutes nos recettes sont élaborées maison, dans le respect de la provenance et de la fraîcheur de nos produits.

# MENU "SIGNATURE DU B."

75€

## ENTRÉE Starter

Foie Gras de Canard au Porto rouge et gel Cassis, Figs rôties et en compotée, Pain d'Epices

Duck Foie Gras with Red Porto and Blackcurrant gel, Roasted and Stewed Figs, Gingerbread

## PLAT Main Course

Ravioles de Cèpes et Shitakés, Joue de Boeuf braisée et jus Corsé, condiment Livèche

Ravioli with Porcini and Shiitake Mushrooms, braised Beef cheek and heavy juice, Lovage condiment

Assiette de trois Fromages

Plate of three cheeses

option 12€

option 12€

## DESSERT Dessert

Soufflé chaud Poire, Poire façon tatin, marmelade et sorbet Coing Passion - 15 minutes de préparation

Warm Pear soufflé, Pear tatin, marmalade and Quince Passion sorbet - 15 minutes to prepare

# MENU

## “BALADE VEGETALE DU B.” 65€

---

### ENTRÉE *Starter*

Velouté de Champignons et Topinambour, Pop Corn et chips de Vitelotte

Mushrooms and Jerusalem Artichoke Velouté, Popcorn and Vitelotte Potato Chips

### PLAT *Main Course*

Fenouil confit tiède, crème de Haricot Coco, Kumquat confit, Mais grillé, Noisette et Sapin

Warm candied fennel, coconut bean cream, candied kumquat, grilled corn, hazelnut and fir tree

### DESSERT *Dessert*

Comme un Tsatsiki

Concombres, chocolat blanc, sorbet citron vert/Poivre de Jamaïque, crumble vegan, gel Menthe

Like a tsatsiki - Cucumber, White Chocolate ganache, Lime and Pepper sorbet

# MENU ENFANT

---

22 €

(3 à 12 ans)

## PLATS *Main courses*

Pâtes aux légumes de saison

*Pasta with Vegetables*

ou

Filet de poisson & millefeuille de Pomme de Terre

*Fish Filet & Potatoes*

ou

Steack haché façon bouchère & Frites

*Chopped steak & French fries*

## DESSERTS *Desserts*

Coupe glacée gourmande

*Ice cream & Sorbets*

ou

Mousse au chocolat

*Chocolate Mousse*

ou

Salade de fruits

*Fresh fruits salad*



Toutes nos recettes sont élaborées maison, dans le respect de la provenance et de la fraîcheur de nos produits.

NOS VIANDES SONT ORIGINAIRES  
DE FRANCE OU D'UNION EUROPÉENNE  
PRINCIPALEMENT MAISON METZGER ET BEAUVALLET

NOS SALAISONS SONT FOURNIES PAR LES SALAISONS BAUD (73)  
ET LES SALAISONS DU MONT CHARVIN (74)

NOS POISSONS SONT ISSUS DE LA PÊCHE FRANÇAISE

NOS FRUITS ET LÉGUMES SONT LIVRES PRINCIPALEMENT PAR  
LA MAISON MAULET PRIMEURS (74) ET COTE FRAIS (69)

NOS CHOCOLATS SONT DE LA MARQUE VALRHONA

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE

La   
table  
du B.

LAC & TERRASSES