

CARTE D'AUTOMNE

du lundi au jeudi
2026

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

19€

Starters from Fraîcheur du B



Comme un Bouillon de Pot au Feu et sa tartine Végétale

24€

Like a Pot-au-feu Broth with a Vegetable-Topped Toast

Marbré de Foie Gras de Canard

31€

Potimarron et Mangue, Brioche Sésame

Duck Foie Gras with Butternut Squash and Mango, Sesame Brioche



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

27€

Main courses from La Table du B Menu



Gnocchis de Patate Douce, Dashi de Champignons et Salade
de Panais aux Agrumes

29€

Sweet Potato Gnocchi, Mushroom Dashi, and Citrus-Infused Parsnip
Salad

Ravioles Butternut Ricotta fumée

36€

Pôelée de Champignons, crème Vieux Comté, Colonata et
Noisettes

Butternut Squash and Smoked Ricotta Ravioli

Sautéed Mushrooms with Vieux Comté Cream, Colonata, and Hazelnuts



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

PLATEAU DE FROMAGES AU CHOIX

Plate of cheeses

15€

DESSERTS Desserts

Dessert du Menu Fraîcheur du B

Dessert from Fraîcheur du B Menu

16€



Clémentine & Marrons

Clementines & Chestnuts

17€

Soufflé chaud Poire & Gingembre - 15min de préparation

Warm Pear & Ginger Soufflé - 15min prep time

17€



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

MENU "FRAÎCHEUR DU B."

56€

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

ENTRÉES Starter

Oeuf parfait, fricassée de champignons, espuma ail des ours
Perfect egg, mushrooms, wild garlic foam

OU / OR

Velouté Carotte & crème cumin
Carott Soup, Cumin cream

PLATS Main Course

Pièce de veau

OU / OR

Filet de truite

Veal piece

Trout fillet

GARNITURE

Millefeuille de pommes de terre, carottes rôties, jus oabika
Potatoes millefeuille, roasted carrots, oabika juice

Assiette de trois Fromages

option 12€

Plate of three cheeses

option 12€

DESSERT - Dessert

Snickers Yuzu, sorbet Kalamansi

Yuzu snickers, Kalamansi sorbet

Infusion glacée

Entrée, Plat, Dessert: 56€

Entrée, Plat, Fromage, Dessert: 66€

2 Entrées, Plat, Fromage, Dessert: 74€



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

MENU "SIGNATURE DU B." 78 €

ENTRÉE Starter

Marbré de Foie Gras de Canard, Potimarron et Mangué, Brioche Sésame

Duck Foie Gras with Butternut Squash and Mango, Sesame Brioche

PLAT Main Course

Ravioles Butternut Ricotta fumée

Pôelée de Champignons, crème Vieux Comté, Colonata et Noisettes

Butternut Squash and Smoked Ricotta Ravioli

Sautéed Mushrooms with Vieux Comté Cream, Colonata, and Hazelnuts

Assiette de trois Fromages

Plate of three cheeses

option 12€

option 12€

DESSERT Dessert

Soufflé chaud Poire & Gingembre

Warm Pear & Ginger Soufflé



MENU

"BALADE VEGETALE DU B."

66 €

ENTRÉE Starter

Comme un Bouillon de Pot au Feu et sa tartine Végétale

Like a Pot-au-feu Broth with a Vegetable-Topped Toast

PLAT Main Course

Gnocchis de Patate Douce, Dashi de Champignons et Salade
de Panais aux Agrumes

Sweet Potato Gnocchi, Mushroom Dashi, and Citrus-Infused Parsnip
Salad

DESSERT Dessert

Clémentine & Marrons

Clementines & Chestnuts

MENU ENFANT

22 €

(3 à 12 ans)

PLATS *Main courses*

Pâtes aux légumes de saison

Pasta with Vegetables

ou

Filet de poisson

Fish Filet

/

Steack haché façon bouchère

Chopped steak

Accompagnement aux choix : pâtes, frites, légumes de saison

Served with a choice of: pasta, fries, or a vegetable stir-fry

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