

# CARTE DE PRINTEMPS

vendredi, samedi et dimanche

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

Fraîcheur Printanière, légumes en textures, terreau d'Olive, lait glacé aux Herbes 22€  
Spring Freshness, textured vegetables, Olive soil, iced Herb milk

Tataki de Veau fumé, Ecrevisses, miroir de Carottes, Ketchup et Carottes rôties 24€  
Smoked Veal Tataki, Crayfish, Carrot Mirror, Ketchup and Roasted Carrots

Crudo d'Ombre Chevalier, condiment Citron, purée d'Épinards, Radis et Concombre 26€  
Raw Arctic Char, Lemon Condiment, Spinach, Radish and Cucumber Purée

Foie Gras de Canard au Porto blanc, compote de Rhubarbe au Miel d'Accacia, Rhubarbe marinée, Brioche maison 30€  
Duck Foie Gras with White Port, Rhubarb Compote with Accacia Honey, Marinated Rhubarb, Homemade Brioche



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

## PLATS Main Courses

Curry Brocolis, Petit Pois et Lait de Coco, Shitaké, falafels  
et Cajou grillé 28€

Broccoli, Pea and Coconut Milk Curry, Shitake, Falafel and Roasted  
Cashews

Poulette en deux façons, tombée de Chou pointu au Lard  
colonata, mousseline de Pommes de Terre au Beurre  
noisette, jus de Volaille à la Sauge 30€

Chicken two ways, wilted pointed cabbage with colonata bacon,  
potato mousseline with brown butter, chicken jus with sage

Truite de Savoie, Asperges vertes, pousse d'Épinards,  
vinaigrette d'Agurmes, granola, sauce Maltaise 32€

Savoy trout, green asparagus, spinach shoots, citrus vinaigrette,  
granola, Maltaise sauce

Ravioles de Veau confit à la Bière, compotée d'Oignons  
caramélisés, jus de Veau crémé, salade de Cresson 34€

Veal ravioli confit in beer, caramelized onion compote, creamy veal  
jus, watercress salad



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

PLATEAU DE FROMAGES AU CHOIX 14€  
Plate of cheeses

## DESSERTS Desserts

Comme un Tsatsiki  
Concombres, chocolat blanc, sorbet citron vert/Poivre  
de Jamaïque, crumble vegan, gel cactus 18€  
Like a tsatsiki - cucumber, white chocolate ganache, lime and  
pepper sorbet

Soufflé Calvados et Granny Smith, millefeuilles Pommes et  
Kiwi et son sorbet - 15 min de préparation 20€  
Calvados and Granny Smith soufflé, millefeuille and Apple Kiwi  
sorbet - 15 min of preparation

Fraises, Chèvre frais et Basilic, sorbet Fraise 22€  
Strawberries, Fresh Goat Cheese and Basil, Strawberry Sorbet

Le Chocolat, biscuit sacher, crémeux Tainori, syphon  
Chocolat, gel et sorbet Shiso vert 24€  
Chocolate, sacher biscuit, Tainori cream, chocolate siphon, green  
Shiso gel and sorbet



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

# MENU "DE LA TABLE DU B." 68 €

## ENTRÉE Starter

Tataki de Veau fumé, Ecrevisses, miroir de Carottes, Ketchup et Carottes rôties

Smoked Veal Tataki, Crayfish, Carrot Mirror, Ketchup and Roasted Carrots

## PLAT Main Course

Truite de Savoie, Asperges vertes, pousse d'Épinards, vinaigrette d'Agrumes, granola, sauce Maltaise

Savoy trout, green asparagus, spinach shoots, citrus vinaigrette, oat and almond cream, Maltaise sauce

## DESSERT Dessert

Fraises, Chèvre frais et Basilic, sorbet Fraise

Strawberries, Fresh Goat Cheese and Basil, Strawberry Sorbet

Laissez nous vous surprendre avec un accord mets et vins, sensiblement pensé. A retrouver dans notre carte des vins.



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 blanc, compote de Rhubarbe au Miel  
d'Accacia, Rhubarbe marinée, Brioche maison

Duck Foie Gras with White Port, Rhubarb Compote with Accacia Honey, Marinated  
Rhubarb, Homemade Brioche

## PLAT Main Course

Ravioles de Veau confit à la Bière, compotée d'Oignons  
caramélisés, jus de Veau crémé, salade de Cresson

Veal ravioli confit in beer, caramelized onion compote, creamy veal  
jus, watercress salad

## DESSERT Dessert

Soufflé Calvados et Granny Smith, millefeuilles Pommes et  
Kiwi et son sorbet - 15 min de préparation

Calvados and Granny Smith soufflé, millefeuille and Apple Kiwi  
sorbet - 15 min of preparation

Laissez nous vous surprendre avec un accord mets et vins,  
sensiblement pensé. A retrouver dans notre carte des vins.



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

# MENU

## “BALADE VEGETALE DU B.”

---

65 €

### ENTRÉE *Starter*

Fraîcheur Printanière, légumes en textures, terreau d'Olive, sorbet aux Herbes

Spring Freshness, textured vegetables, Olive soil, Herb sorbet

### PLAT *Main Course*

Curry Brocolis, Petit Pois et Lait de Coco, Shitaké, falafels et Cajou grillé

Broccoli, Pea and Coconut Milk Curry, Shitake, Falafel and Roasted Cashews

### DESSERT *Dessert*

Comme un Tsatsiki

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

Like a tsatsiki - cucumber, white chocolate ganache, lime and pepper sorbet

Laissez nous vous surprendre avec un accord mets et vins, sensiblement pensé. A retrouver dans notre carte des vins.



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

# MENU ENFANT

---

22 €

(3 à 12 ans)

## PLATS *Main courses*

Pâtes aux légumes de saison

*Pasta with Vegetables*

ou

Filet de poisson & purée de Pommes de Terre

*Fish Filet & Mashed 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  
AUPRÈS DE VOTRE MAITRE D'HÔTEL

La   
table  
du B.

LAC & TERRASSES