

CARTE D'AUTOMNE

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

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

Vitelotte

Mushrooms and Jerusalem Artichoke Velouté, Popcorn and Vitelotte Potato
Chips

Magret fumé, millefeuille Céleri et Pomme, esupuma et gel 24€

Granny smith

Smoked Duck, Celery and Apple millefeuille, espuma and Granny Smith gel

Saint-Jacques poêlées, craquelin de Marrons, purée et Butternut 26€

caramélisées

Pan-fried Scallops, Chestnut crackers, mashed and caramelised Butternut

Foie Gras de Canard au Porto rouge et gel Cassis, Figs 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

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

28€

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

St Pierre rôti, soupe de poissons, petits légumes glacés,
rouille et foccacia

32€

Roasted John Dory, fish soup, glazed vegetables, rouille and focaccia

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

36€

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

Carré de Cochon de Lait pour deux personnes, millefeuille
de Pomme de Terre, garniture automnale, jus de Cochon
corsé

58€

Suckling Pig Loin for two, Potato millefeuille, autumn garnish, heavy
pork juice



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	17€
Like a Tsatsiki	

Mango Sticky Rice, Mangue rôtie, écume Coco, chips de Riz, sorbet Mangue Safran	18€
Mango Sticky Rice, roasted Mango, Coconut foam, Rice crisps, Mango and Saffron sorbet	

Soufflé chaud Poire, Poire façon tatin, marmelade et sorbet Coing Passion - 15 minutes de préparation	19€
Warm Pear soufflé, Pear tatin, marmalade and Quince Passion sorbet - 15 minutes to prepare	

Chocolat Régilisse, sablé breton Chocolat, crémeux Choco Régilisse, tuile gruë Cacao, glace Régilisse	20€
Chocolate Liquorice, Breton Chocolate shortbread, creamy Chocolate Liquorice, Cocoa nib tuile, Liquorice ice cream	



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

Magret fumé, millefeuille Céleri et Pomme, esupuma et gel

Granny smith

Smoked Duck, Celery and Apple millefeuille, espuma and Granny Smith gel

PLAT Main Course

St Pierre rôti, soupe de poissons, petits légumes glacés,

rouille et foccacia

Roasted John Dory, fish soup, glazed vegetables, rouille and focaccia

Assiette de trois Fromages

option 12€

Plate of three cheeses

option 12€

DESSERT Dessert

Mango Sticky Rice, Mangue rôtie, écume Coco, chips de

Riz, sorbet Mangue Safran

Mango Sticky Rice, roasted Mango, Coconut foam, Rice crisps,

Mango and Saffron sorbet

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

option 12€

Plate of three cheeses

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, Maïs 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 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 MAÎTRE D'HÔTEL

La 
table
du B.

LAC & TERRASSES