

# 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

Chou fleur, amande et orange, tuile de pain Cauliflower, almonds, and orange, bread tuile	23€
Carpaccio de betterave fumée, espuma au fromage de brebis, crème aigrette, huile d'herbe Smoked beet carpaccio, sheep's milk cheese espuma, tangy sour cream, herb oil	25€
Gravelax d'omble chevalier, maki d'asperges, pesto & huile à l'ail des ours Arctic char gravlax, asparagus maki, pesto, and wild garlic oil	27€
Foie Gras de Canard, rhubarbe confite, gel baie de timut, brioche au fenugrec Duck foie gras, candied rhubarb, Timut pepper gel, fenugreek bread	31€



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

## PLATS *Main Courses*

Artichaut confit, labneh olive et pistache, boulgour libanais, 29€  
salade de tomate cerises

*Candied artichoke, olive and pistachio labneh, Lebanese bulgur,  
cherry tomato salad*

Suprême de pintade des Dombes, croûte à l'ail des ours, 33€  
gâteau de blettes, tombée de vert de blettes Dukkah,  
carottes roties

*Dombs guinea fowl breast, wild garlic crust, Swiss chard cake,  
sautéed Swiss chard leaves with dukkah, roasted carrots*

Truite de Savoie, asperges vertes roties, fregola sarda et 34€  
duxelles de champignons, pleurote du panicaut, sauce  
vierge à la fraise

*Savoy trout, roasted green asparagus, Sardinian fregola, and  
mushroom duxelles, oyster mushrooms, strawberry sauce vierge*

Ravioles de canard, echalotes, abricots et gingembre, 36€  
consommé de volaille à la citronelle

*Duck ravioli with shallots, apricots and ginger, with lemongrass  
chicken consommé*



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

PLATEAU DE FROMAGES AU CHOIX 15€  
Plate of cheeses

## DESSERTS Desserts

“Comme un Tsatsiki”, Concombres, chocolat blanc, sorbet citron vert/Poivre de Jamaïque, crumble vegan, gel Menthe 17€  
Like a Tsatsiki - Cucumber, White Chocolate ganache, Lime and Pepper sorbet

Fraise rhubarbe, riz basmati façon riz au lait, syphon basilic, sorbet fraise 18€  
Strawberry and rhubarb, basmati rice with a rice pudding twist, basil foam, strawberry sorbet

Soufflé chaud noix de coco, cremeux passion mangue et huile d'olive, sorbet coco, meringue coco - 15 minutes de préparation 19€  
Warm coconut soufflé, creamy passion fruit and mango with olive oil, coconut sorbet, coconut meringue - 15 minutes to prepare

Chocolat tonka, cremeux et biscuit chocolat, crèmeux et glace tagète 20€  
Tonka bean chocolate, chocolate cream and biscuit, chocolate cream and tagète 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." 69 €

## ENTRÉE *Starter*

Gravelax d'omble chevalier, maki d'asperges, pesto & huile à l'ail  
des ours

Arctic char gravlax, asparagus maki, pesto, and wild garlic oil

## PLAT *Main Course*

Truite de Savoie, asperges vertes roties, fregola sarda et duxelles  
de champignons, pleurote du panicot, sauce vierge à la fraise

Savoy trout, roasted green asparagus, Sardinian fregola, and mushroom  
duxelles, oyster mushrooms, strawberry sauce vierge

## Assiette de trois Fromages

Plate of three cheeses

option 12€

option 12€

## DESSERT *Dessert*

Fraise rhubarbe, riz basmati façon riz au lait, syphon  
basilic, sorbet fraise

Strawberry and rhubarb, basmati rice with a rice pudding twist,  
basil foam, strawberry sorbet

# MENU "SIGNATURE DU B." 78 €

## ENTRÉE Starter

Foie Gras de Canard, rhubarbe confite, gel baie de timut, brioche au fenugrec

Duck foie gras, candied rhubarb, Timut pepper gel, fenugreek bread

## PLAT Main Course

Ravioles de canard, echalotes, abricots et gingembre,  
consommé de volaille à la citronnelle

Duck ravioli with shallots, apricots and ginger, with lemongrass  
chicken consommé

## Assiette de trois Fromages

Plate of three cheeses

option 12€

option 12€

## DESSERT Dessert

Soufflé chaud noix de coco, cremeux passion mangue et  
huile d'olive, sorbet coco, meringue coco - 15 minutes de  
préparation

Warm coconut soufflé, creamy passion fruit and mango with olive  
oil, coconut sorbet, coconut meringue - 15 minutes to prepare

# MENU

## “BALADE VEGETALE DU B.” 66 €

---

### ENTRÉE *Starter*

Chou fleur, amande et orange, tuile de pain

Cauliflower, almonds, and orange, bread tuile

### PLAT *Main Course*

Artichaut confit, labneh olive et pistache, boulgour libanais,  
salade de tomate cerises

Candied artichoke, olive and pistachio labneh, Lebanese bulgur,  
cherry tomato salad

### 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

*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  
AUPRÈS DE VOTRE MAITRE D'HÔTEL

La   
table  
du B.

LAC & TERRASSES