

CARTE D'AUTOMNE

vendredi, samedi et dimanche

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



Comme un Bouillon de Pot au Feu et sa tartine Végétale 24€

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

Risotto de Céleri, Coque de Pomme de Terre et crème légère 25€

Celery Risotto, Potatoes, and Light Cream

Saint Jacques rôties et Légumes oubliés, Riz noir Soufflé 27€

Scallops and Old Vegetables, Black Rice Soufflé

Marbré de Foie Gras de Canard, Potimarron et Mangue, Brioche Sésame 31€

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



Gnocchis de Patate Douce 29€

Dashi de Champignons et Salade de Panais aux Agrumes

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

Pièce de Boeuf maturé, Syphon façon Aligot

61€

Légumes grillés à la vinaigrette et Lard paysan

pour deux personnes

Aged Beef Cut and Aligot-Style Siphon

Bar de ligne et Polenta grillée au Chorizo

35€

Mini Maïs rôtis et tombé de Chou Kale

Line-Caught Sea Bass and Grilled Polenta with Chorizo

Roasted Corn and Sautéed Kale

Ravioles Butternut et Ricotta fumée

36€

Pôelée de Champignons et 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	15€
Plate of cheeses	

DESSERTS Desserts



Clémentine & Marrons	17€
Clementines & Chestnuts	

Soufflé chaud Poire & Gingembre - 15 min de préparation	17€
Warm Pear & Ginger Soufflé - 10 min of prep tim	

Figue & Noisette	18€
Fig & Hazelnut	

Chocolat & Olive	19€
Chocolate & Olive	



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

Risotto de Céleri, Coque de Pomme de Terre et crème légère

Celery Risotto, Potatoes, and Light Cream

PLAT Main Course

Bar de ligne et Polenta grillée au Chorizo

Mais rôtis et tombé de Chou Kale

Line-Caught Sea Bass and Grilled Polenta with Chorizo

Roasted Corn and Sautéed Kale

Assiette de trois Fromages

Plate of three cheeses

option 12€

option 12€

DESSERT Dessert

Figue & Noisette

Fig & Hazelnut

MENU "SIGNATURE DU B." 78 €

ENTRÉE Starter

Marbré de Foie Gras de Canard, Potimarron et Manguue, 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
AUPRÈS DE VOTRE MAÎTRE D'HÔTEL

La 
table
du B.

LAC & TERRASSES