

# MENU

54 €

HÔTEL RESTAURANT Beau Site  
Talloires  
LA PLAGE À LA MONTAGNE  
★★★

## ENTRÉES :

VELOUTÉ POTIRON ET SON CHUTNEY, ESPUMA DE CHÂTAIGNES  
*Pumpkin velouté and its chutney, chestnut mousse*

OU

PÂTÉ EN CROÛTE TRUFFÉ, PICKLES ET GELÉE DE CHAMPIGNONS  
*Truffled meat pie, pickled and jelly mushrooms*

## PLATS :

PAVÉ DE MAIGRE CUIT «BASSE TEMPÉRATURE», FIGUE RÔTIE,  
GNOCCHIS ET SALSIFIS LAQUÉS AU VINAIGRE BALSAMIQUE  
*Shade fish cooked at low temperature, roasted fig, gnocchis and salsify lacquered of balsamic vinegar*

OU

FILET DE BICHE «BASSE TEMPÉRATURE»,  
CANNELONI DE MOUSSELINE DE CÉLERI AU CAFÉ,  
GIROLLES POÊLÉES, CHIPS DE CÉLERI, JUS COURT DE GIBIER  
*Slow cooked venison filet, coffee celeriac mousseline canneloni, pan fried girolle mushrooms, celeriac crisps with wine game sauce*

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS PAR JACQUES DUBOULOZ

*Cheese plate refined by cheese master*  
(SUPPLÉMENT À 8 €)

## DESSERTS :

LE TOUT CHOCOLAT, BISCUIT MARCELLIN, CRÉMEUX CHOCOLAT AU LAIT  
ET TONKA, CRÈME BRÛLÉE CHOCOLAT, SORBET CACAO

*All around chocolate, spongy chocolate biscuit, milk chocolate and tonka bean mousse and chocolate crème brûlée, cocoa sorbet*

OU

LE SOUFLÉ CHAUD AU GRAND MARNIER, MARMELADE ET  
CAMEL D'ORANGE, SORBET ORANGE SANGUINE  
(ATTENTE 10 MINUTES)

*Warm Grand Marnier Soufflé, marmelade and orange toffee, blood orange sorbet*  
(10 minutes preparation)

# MENU

54 €

HÔTEL RESTAURANT Beau Site  
Talloires  
LA PLAGE À LA MONTAGNE  
★★★

## ENTRÉES :

VELOUTÉ POTIRON ET SON CHUTNEY, ESPUMA DE CHÂTAIGNES  
*Pumpkin velouté and its chutney, chestnut mousse*

OU

PÂTÉ EN CROÛTE TRUFFÉ, PICKLES ET GELÉE DE CHAMPIGNONS  
*Truffled meat pie, pickled and jelly mushrooms*

## PLATS :

PAVÉ DE MAIGRE CUIT «BASSE TEMPÉRATURE», FIGUE RÔTIE,  
GNOCCHIS ET SALSIFIS LAQUÉS AU VINAIGRE BALSAMIQUE  
*Shade fish cooked at low temperature, roasted fig, gnocchis and salsify lacquered of balsamic vinegar*

OU

FILET DE BICHE «BASSE TEMPÉRATURE», CANNELONI DE MOUSSELINE  
AU CAFÉ, GIROLLES POÊLÉES, CHIPS DE CÉLERI, JUS COURT DE GIBIER  
*Slow cooked venison filet, coffee celeriac mousseline canneloni, pan fried girolle mushrooms, celeriac crisps with wine game sauce*

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS PAR JACQUES DUBOULOZ

*Cheese plate refined by cheese master*  
(SUPPLÉMENT À 8 €)

## DESSERTS :

LE TOUT CHOCOLAT, BISCUIT MARCELLIN, CRÉMEUX CHOCOLAT AU LAIT ET  
TONKA, CRÈME BRÛLÉE CHOCOLAT, SORBET CACAO

*All around chocolate, spongy chocolate biscuit, milk chocolate and tonka bean mousse and chocolate crème brûlée, cocoa sorbet*

OU

LE SOUFLÉ CHAUD AU GRAND MARNIER, MARMELADE ET  
CAMEL D'ORANGE, SORBET ORANGE SANGUINE  
(ATTENTE 10 MINUTES)

*Warm Grand Marnier Soufflé, marmelade and orange toffee, blood orange sorbet*  
(10 minutes preparation)