

La Carte

LES ENTREES

GROSSES LANGOUSTINES RÔTIES, **28 EUROS**
en fine crème de poireaux pommes de terre, céleri branche
et jeunes pousses de morilles en capuccino

HOMARD BLEU, **29 EUROS**
chartreuse aux artichauts, jus des carapaces, poêlée de salsifis au persil plat

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, **21 EUROS**
en timbale croustillante de cèpes persillés, cristalline de chou vert

MARBRÉ DE GIBIER AU FOIE GRAS, **19 EUROS**
bouquet de salades amères, condiment aux fruits de saison

LES POISSONS

NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES EN ROSSINI, **22 EUROS**
pulpe de rutabaga au macis, huile de noisette

DOS DE SAINT-PIERRE, **24 EUROS**
saveur iodée, endive caramélisée légèrement safranée,
tronçons de pommes de terre

CABILLAUD, **19 EUROS**
en tournedos à la vapeur, velouté de moules de bouchot, légumes sautés à cru

LES VIANDES

LIÈVRE, **26 EUROS**
râble désossé rôti au sautoir poivre genièvre, cuisse en Royale,
épaule en civet, crumble pistaches pignons de pins et confit de choux rouges

CANETTE « PRINCE DES DOMBES » EN DEUX SERVICES, **21 EUROS**
aiguillettes au beurre de citron, cuisse pochée au consommé, légumes du pot

FILET DE BŒUF, **28 EUROS**
cuit et cru, tartelette de parmesan, échalotes confites au gingembre
et jus d'ail rôti

ORIGINE DES VIANDES : FRANCE

PRIX NET

POUR LA QUALITE ET LA FRAICHEUR DE NOS PRODUITS, NOUS SUIVONS LES MARCHES, LES SAISONS, LE TEMPS.

VOICI POURQUOI NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE GOURMANDE COMPREHENSION SI UN PLAT VIENT A MANQUER A NOTRE CARTE

La Carte des desserts

CHARIOT DE FROMAGES FERMIERES **12 EUROS**

PIC GLACÉ À LA CRÈME DE MARRON **14 EUROS**
sauce gingembre, croquant d'amandes

ARLETTE DE POMMES ET FIGUES TIÈDE **14 EUROS**
confit de fruits rouges aux épices

BÂTONNET GLACÉ GIANDUJA CAMEL **14 EUROS**
feillantine au praliné et son craquelin cacao

SOUFFLÉ CHAUD AUX MYRTILLES **14 EUROS**
espuma de bergamote et son jubilé de mirabelles

SABLÉ FRAMBOISES **14 EUROS**
crème chiboust gratinée au Champagne

MERCI DE COMMANDER VOTRE DESSERT EN DÉBUT DE REPAS
PRIX NET

POUR LA QUALITE ET LA FRAICHEUR DE NOS PRODUITS, NOUS SUIVONS LES MARCHES, LES SAISONS, LE TEMPS.
VOICI POURQUOI NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE GOURMANDE COMPREHENSION SI UN PLAT VIENT A MANQUER A NOTRE CARTE

Le menu dégustation côté lac

A composer selon
vos envies

Amuse bouche

Chartreuse de Foie gras de canard aux artichauts,
poêlée de salsifis en persillade, émulsion de raifort

ou

Velouté de poireaux pommes de terre,
étuvée de queues de gambas aux tronçons de poireaux
et jeunes pousses de morilles en capuccino

Dos de cabillaud à la vapeur d'herbes aromatiques,
velours de moules de bouchot safranées,
légumes sautés à cru

ou

Feuillantines d'entrecôte de veau sauge et romarin,
fricassée de cèpes, jus de rôti tranché à l'huile bormane

Chariot de fromages fermiers

Dessert au choix à la carte

2 plats suivis de fromages et dessert, 48 euros

3 plats suivis de fromages et dessert, 59 euros

4 plats suivis de fromages et dessert, 70 euros

PRIX NET

POUR LA QUALITE ET LA FRAICHEUR DE NOS PRODUITS, NOUS SUIVONS LES MARCHES, LES SAISONS, LE TEMPS.
VOICI POURQUOI NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE GOURMANDE COMPREHENSION SI UN PLAT VIENT A MANQUER A NOTRE CARTE

Le Menu de saison 26 euros

CE MENU EST SERVI TOUS LES MIDIS
DU LUNDI AU SAMEDI
SAUF JOURS FERIES



MENU DES 10 ANS DU BEAU RIVAGE



A l'occasion de l'anniversaire de
l'Hôtel Beau Rivage, le chef Jean-Michel Costa vous a
concocté ce menu composé des grands classiques
du restaurant Côté Lac

Amuse bouche

Timbale croustillante aux cèpes,
Escalope de foie gras poêlée,
Cristalline de chou vert

Luté de saumon cuisiné en « baekaoffe »

Ou

Assiette tout cochon
(boudin de pied désossé et pané, filet,
travers confit aux épices)

Plateau de fromages fermiers

Le cygne du Lac

MENU A 39 EUROS

PRIX NET

POUR LA QUALITE ET LA FRAICHEUR DE NOS PRODUITS, NOUS SUIVONS LES MARCHES, LES SAISONS, LE TEMPS.
VOICI POURQUOI NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE GOURMANDE COMPREHENSION SI UN PLAT VIENT A MANQUER A NOTRE CARTE.