

# La Carte

<b>LA SOUPIERE DE PINCE ET QUEUE DE HOMARD</b> AU FUMET DE CARAPACES PREPAREE EN « BAECKAOFFE », LEGUMES DU POT	<b>24 EUROS</b>
<b>LE FOIE GRAS DE CANARD POELE</b> EN TIMBALE CROUSTILLANTE DE CEPES PERSILLES, CRISTALLINE DE CHOU VERT	<b>20 EUROS</b>
<b>LES NOIX DE SAINT-JACQUES EN HABITS DE NAVET ET POMME DE TERRE,</b> VELOUTE TIEDE DE BETTERAVES LEGEREMENT ACIDULE	<b>19 EUROS</b>
<b>LES ESCALOPES DE NOIX DE RIS DE VEAU POELEES AUX AMANDES,</b> BOUQUET DE MESCLUN AU BALSAMIQUE, CARPACCIO DE PIEDS RELEVE DE TAPENADE	<b>21 EUROS</b>
<b>LES CUISSES DE GRENOUILLES DESOSSEES,</b> EN GRATIN ACCOMPAGNEES DE PLEUROTES, JAMBONNETTES FRITES SUR UNE POMME DE TERRE MOELLEUSE	<b>24 EUROS</b>
<b>LE PAVE DE SANDRE ROTI A LA PEAU,</b> SALSIFIS MEUNIERE AUX ECLATS DE CHATAIGNES, JUS DE VEAU TRANCHE AUX CAPRES ET PERSIL PLAT	<b>18 EUROS</b>
<b>LE DOS DE SAINT-PIERRE AU SAUTOIR, POIVRE GENIEVRE,</b> ENDIVE SAFRANEE GLACEE AU MIEL DE MONTAGNE, BEURRE ROSE DE CRUSTACES	<b>22 EUROS</b>
<b>LE DOS DE BICHE AU FOUR,</b> CHOU ROUGE LENTEMENT CONFIT, SAUCE DIANE ET CONDIMENT DE POIRES	<b>22 EUROS</b>
<b>LE TOURNEDOS DE FAUX FILET,</b> DORE AU SAUTOIR, COCOTTE DE PALERON MIJOTE AUX CAROTTES FONDANTES, CROMESQUIS DE POMMES DE TERRE	<b>20 EUROS</b>
<b>LA CANETTE « PRINCE DES DOMBES »,</b> EN DEUX CUISSONS : L'AIGUILLETTE ROTIE AU BEURRE DE CITRON, LA CUISSE CONFITE EN TOURTE, PUREE DE RADIS BLANCS CARAMELISES, JUS DE CARCASSE	<b>21 EUROS</b>

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.

**LE CHARIOT DE FROMAGES FERMIERES** **10 EUROS**

**LE MOELLEUX CHOCOLAT PISTACHE,  
SAUCE ANGLAISE ET TORTILLONS** **12 EUROS**

**LE SABLE FRAMBOISES,  
CREME CHIBOUST GRATINEE AU CHAMPAGNE** **12 EUROS**

**LE CRUMBLE DE GRANNY SMITH,  
SORBET AUX POMMES ROTIES** **12 EUROS**

**LE CROQUE AGRUMES,  
ESPUMA YAOURT ET SORBET CITRON BASILIC** **12 EUROS**

**LE CYGNE DU BEAU RIVAGE  
MINISTRONE AUX FRUITS DU MOMENT** **12 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 dégustation côté lac

A composer selon  
vos envies

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

Amuse bouche

Farci de foie gras de canard aux mousserons, émulsion de raifort, poêlée  
de salsifis ail et persil

ou

Queues de gambas « Tiger » rôties au poivre vert,  
velouté de betteraves légèrement acidulée, julienne de navets et potiron  
sautée à cru

Pique de noix de Saint Jacques à la plancha, canapé polenta et  
comptée d'endives safranée, croustillant de parmesan

ou

Paleron de veau et son ris braisés à l'estragon, rôtout de pieds en  
piperade de poivrons doux, pulpe de rutabaga parfumée à l'huile de  
noisettes

Chariot de fromages fermiers

Dessert au choix à la carte

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.

