

# Découverte....ou à la Carte.....Menu Découverte

CHOISISSEZ EN TOUTE LIBERTE.....TOUS LES PLATS PROPOSES SUR LES DEUX PAGES CENTRALES DE NOTRE CARTE PEUVENT ETRE CHOISIS « à la Carte » OU EN « Menu Découverte ».

47€ une entrée, un plat, fromage ou dessert ..... 57€ une entrée, un plat, fromage et dessert  
65€ deux entrées, un plat, fromage ou dessert ..... 75€ deux entrées, un plat, fromage et dessert

Prix  
A la Carte

## LES ENTREES FROIDES

Dos de Saumon d'Ecosse fumé chez Baud 26 €  
*Roulade de Crêpe Fourrée au Crabe Safran, Marmelade d'Avocats au Basilic*

Médaille de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest Mi-Cuit 27 €  
*Confit de Mangues à la Vanille et son Sorbet sur Pain d'Epices Maison*

\*Langoustines Côtières de Norvège Décortiquées Rôties 29 €  
*Sur un Tartare de Féra Fumée, Tomates Confites et Asperges Vertes Parfumées à la Truffe*

Carpaccio de Bœuf Charolais à l'Huile de Noisette 26 €  
*Salpicon de Champignons aux Noisettes Torréfiées, Mache et Carmine*

## LES ENTREES CHAUDES

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée 27 €  
*Dariole de Champignons, Réduction de Porto Rouge, Capuccino à la Truffe*

Croustillant de Langoustines de Norvège 27 €  
*Riz Noir et Ananas Confit, Emulsion Coco Malibu*

## LES POISSONS

Dos de Cabillaud légèrement Fumé et Cuit à l'Unilatéral 33 €  
*Nem de Légumes Croquants, Emulsion Crustacés aux Girolles*

Tournedos de Lotte Atlantique Juste Saisis 37 €  
*Sur un Pressé de Charlottes aux Diamants Noirs, Mousseline Betterave, Fumet à la Truffe*

\*Pavé de Bar Sauvage Cuit sur Peau 39 €  
*Caviar de Chou Fleur, Confit d'Endives aux Poires, Jus Court William Poivre de Cubèbe*



CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION



Cuisine Entièrement Faite Maison  
A partir de Produits Frais et Bruts

# Découverte....ou à la Carte.....Menu Découverte

AFIN DE VOUS OFFRIR UN CHOIX PLUS LARGE CERTAINS PLATS COMPORTENT UN SUPPLEMENT QUAND ILS FONT PARTIE D'UN MENU. ILS SONT INDIQUES PAR DES \*

Les plats précédés par un \* comportent un supplément de 4€ dans le menu.

Prix  
A la Carte

## LES VIANDES ET VOLAILLES

*Tournedos de Filet de Bœuf Charolais Rôti	39 €
<i>Galette de Polenta aux Trompettes, Poêlée de Chanterelles, Artichauts Bouquet, Sauce Périgouridine</i>	
La Volaille de Bresse en Deux Cuissons	33 €
<i>Velouté Chartreuse Verte Façon Blanquette, Brunoise de Légumes d'Antan, Purée et Chips de Panais</i>	
Grenadin de Veau de Hollande Snacké	37€
<i>Mousseline de Potimarron en Bavarois, Fricassée de Cèpes, Jus court au Cognac, Marrons glacés</i>	

## LES FROMAGES

Chariot de Fromages Affinés de Chez Boujon et de La Ferme des Moises	15 €
Fromage Blanc de la Ferme des Quatre Saisons à la Crème	9 €

## LES DESSERTS

La Sphère Meringuée	15 €
<i>Aux Marrons d'Ardèche, Myrtilles Confites et Glace Vanille au Vieux Rhum</i>	
Les Figues de Solliès	16 €
<i>En Chaud Froid, Aux Parfums de Framboises et d'Epices Douces</i>	
Le « Caramelia de Valrhona » Chocolat Lait au Caramel Beurre Salé	16 €
<i>Sur Sablé Breton, Rafraichi d'un Sorbet Kalamansi des Philippines</i>	
Les Saveurs d'une Poire Belle Hélène Revisitée	17 €
<i>Chocolat Noir 62%, Poires William, Chantilly à la Vanille Bourbon et Nougatine aux Amandes</i>	
La Palette Fraîcheur	14 €
<i>Sorbets et Glaces Entièrement Faites Maison</i>	



Cuisine Entièrement Faite Maison  
A partir de Produits Frais et Bruts

# Menu Gourmand

*Le Chef Christophe Morel et son Equipe*

*vous propose une Balade Gustative autour de Huit Mets  
élaborés selon son inspiration et l'arrivage des produits*

**89€**

*Servi à l'ensemble des Convives de la Table*

*Accord Mets & Vins*

*Sélection de cinq verres par notre Sommelier*

**51€**



CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION



Cuisine Entièrement Faire Maison  
A partir de Produits Frais et Bruts

[www.hotel-baud.com](http://www.hotel-baud.com)