

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

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 ».

45€ une entrée, un plat, fromage ou dessert.....54€ une entrée, un plat, fromage et dessert
63€ deux entrées, un plat, fromage ou dessert.....71€ deux entrées, un plat, fromage et dessert

**Prix
A la Carte**

ENTREES FROIDES

Dos de Saumon Fumé chez Baud, Sur Lotte Parfumé à l'Huile d'Olive Citron Gingembre, Macaron Agrumes	24€
Médaille de Foie Gras de Canard au Muscat, Croquant Chocolat au Cœur Coulant Fraise, Fraicheur Manzana	25€
*Carpaccio de Bœuf Charolais, Saladine de Jeunes Légumes à l'Huile de Truffe, Sorbet et Tuile Parmesan	26€
Vonnassienne Printanière, Chèvre des Moises et Viandes Séchées, Tartare de Champignons au Basilic	22€
*Langoustines Décortiquées Rôties, Maki d'Espadon Mariné au Basilic, Cœur d'Avocat, Coulis de Tomate	28€

ENTREES CHAUDES

* Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée, Rosace croustillante d'abricots au Romarin, Aigre douce Groseille	28€
Fricassée de Calamars Piquillos à la Provençale, En Bouchée de Courgette, Coulis Poivron Jaune	22€
*Croustillants de Langoustines, Crêpe Truffée et Tartare de Féra du Léman, Emulsion Diamants Noirs	29€

POISSONS

* Filet de Dorade Grillé, Piquillos Fourrés d'un Confit de Poireaux Légumes Primeurs, Emulsion Safranée	33€
*Pavé d'Omble en Croûte d'Herbes, Fine Compotée Niçoise, Vinaigrette Tiède au Pistou, Sorbet Poivron	37€
Dos de Féra du Lac Léman Cuit sur Peau, Tian de Légumes à la Provençale, Coulis d'Olives Noires	31€

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.

Les plats précédés par deux ** comportent un supplément de 7€ dans le menu.

**Prix
A la Carte**

VIANDES ET VOLAILLES

**Filet de Bœuf Grillé, la Tomate Confite et en Compotée, Tapenade d'Olives Noires, Réduction au Thym	39€
Noisettes d'Agneau sur une Tranche d'Aubergine et son Caviar, Bavarois Poivrons, Vinaigrette Niçoise	31€
*Tournedos de Veau Rôti, Tarte Fine aux Girolles à la Provençale, Asperges Vertes, Jus Court au Cognac	37€
Cassolette de Rognons De Veau Poêlés, Crème Moutarde à l'Ancienne et Champignons, Riz Pilaf	29€
Tranche de Canette Grillée, Brochette de Rattes Lardées de son Magret, Jeunes Légumes, Sauce Estragon	33€

FROMAGES

Chariot de Fromages Affinés de Chez Boujon et de La Ferme des Moises	13€
Fromage Blanc de la Ferme des Quatre Saisons à la Crème	9€

DESSERTS

La Figue et la Fraise en Harmonie, Réduction au Vin d'épices, Moelleux Pistache Fraicheur Fromage Blanc	14€
Finger Chocolat Caramel à la Fleur de Sel, Sucette Glacée Exotique Enrobée de Cacahuètes Torréfiées	17€
Vacherin Revisité Sorbet Pêche, Glace Vanille, Chantilly et Coulis Groseille	15€
Moelleux Chocolat au Cœur Coulant, Tuiles au Grue de Cacao, Sorbet Framboise Menthe Fraiche	16€
Fruits Rouges de Loisin en Nage Parfumée à la Sarriette Citronnée, Pétales de Meringue	16€
Palette de Sorbets et Glaces Maison	12€



www.hotel-baud.com

Menu Gourmand

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE 89€

AVEC VOTRE MENU NOUS PROPOSONS CINQ VINS AU VERRE (10cl) 51€

Moelleux de Saumon Fumé Chez Baud
Macaron Orange, Mousseline Citron
BOURGOGNE, CHARDONNAY, PAUL GARAUDET, 2012

Langoustines Décortiquées Rôties
Maki d'Espadon Mariné au Basilic, Cœur d'Avocats, Coulis Tomates Confites

Le Foie Gras de Canard Poêlé
Rosace Croustillante d'Abricots au Romarin, Aigre Douce Groseille
SAINT VERAN, ROGER LASSARAT, 2012

Pavé d'Omble des Cévennes en Croûte d'Herbes
Fine Comptée Niçoise, Vinaigrette Tiède au Pistou
Fondue de Tomates
ROSE, FRONTON, ROSENC, CHATEAU BOUISSEL, 2013

Granité du Moment

Tournedos de Veau Snacké
Tarte Fine Girolles à la Provençales, Asperge Verte
Jus Court au Cognac
VINSOBRES, DOMAINE CHAUME-ARNAUD, 2011

La Descente des Alpages

Sphère Chocolat Manjari, Cœur à la Framboise, Sorbet Poivron Doux
CERDON, CLOS DE LA BIERLE, 2013



CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION

www.hotel-baud.com