

L'automne

LE CHATE BOTTE

par

Dominique Guillaud

« L'art culinaire est une délicate association entre saveurs,
couleurs de saison et produits d'exceptions. »

Inspiration du jour

Uniquement au déjeuner

| | |
|-------------------------|------|
| Entrée, Plat | 60.- |
| Entrée, Plat et Dessert | 75.- |

Les classiques du chef

| | |
|--|------|
| Grenouilles de Vallorbe, pousses d'épinard, mousse de lait d'ail | 65.- |
| Langoustines rôties en kadaïf, jus d'agrumes, basilic | 75.- |
| Scampis d'Afrique du sud, caviar gold impérial, soufflé croustillant | 70.- |
| L'œuf de ferme noir, cèpes et moka | 35.- |

L'automne se décline en 3, 4 ou 5 services 120 /150/170.-

Les menus ne sont plus servis au-delà de 13h30 et 21h30.

Noix de St Jacques des côtes Normandes, cuite à la fleur de sel, charbon végétale, perle de citron
Topinambour et poireau, noisettes, huile d'olive et brisure de truffe
Colineau de ligne de Lorient, mille-feuille de pomme de terre aux cèpes, jus perlé à l'huile d'olive
Cochon de Jussy du Château-du-Crest, laqué au miel de nos ruches, butternut et yuzu vert de Niels Rodin

Poire conférence rôtie, sablé, croustillant, noix comme des chouchous

A la découverte de l'inspiration de saison du chef en 7 services 220.-

Homard de Bretagne, servie comme une soupe de potiron aux agrumes
Ombre de ligne du Léman, jus de carottes nouvelles, citron vert
Noix de St Jacques des côtes Normandes, cuite dans leurs coquilles, légère polenta et truffe d'Alba
Barbue de ligne du vivier Breton, bouillon de coque, légumes de mer
Dos de chevreuil d'Autriche, choux rouge et date, coing aux épices et graines de grenades
Chariot de Fromage
Pomme soufflé comme une Granny Smith

Ce menu sera servi pour tous les convives de la table jusqu'à 21h00

Nous pouvons vous proposer une alternative végétarienne ou adaptée à toutes autres restrictions.

La provenance de nos viandes est Suisse et France. La pêche est issue de milieu sauvage du lac Léman, de la mer du Nord et Méditerranée et de l'océan Atlantique. Nous attachons un soin tout particulier à la sélection de nos fournisseurs et à la mise en avant des produits régionaux et GRTA.

Service et T.V.A inclus

La carte

Les entrées

| | |
|---|------|
| Poulpe fondant et caramélisé, lentilles de Genève, avocat et racines de couleurs | 40.- |
| Noix de St Jacques des côtes Normandes, cuite à la fleur de sel, charbon végétale perle de citron | 45.- |
| Topinambour et poireau, noisette, huile d'olive et brisure de truffe | 35.- |
| Escargots de Vallorbe, petites ravioles, truffe et châtaigne | 65.- |
| Homard de Bretagne, servie comme une soupe de potiron aux agrumes | 85.- |

Les poissons

| | |
|---|-------|
| Noix de St Jacques des côtes Normandes, cuites dans leurs coquilles, légère polenta et truffe d'Alba | 95.- |
| Colineau de ligne de Lorient, mille-feuilles de pomme de terre aux cèpes, jus perlé à l'huile d'olive | 55.- |
| Omble de ligne du Léman, jus de carottes, yuzu vert* | 65.- |
| Barbue de ligne du vivier Breton, bouillon de coque, laitue de mer | 75.- |
| Sole de ligne de l'île d'Yeu, servie entière comme une Grenobloise et yuzu vert | 110.- |

Les viandes

| | |
|---|------|
| Volaille du domaine du Nant d'Avril, figues, cèpes, basilic thaï, jus de cuisson au curry vert | 75.- |
| Cochon de Jussy du Château-du-Crest, laqué au miel de nos ruches, butternut et yuzu vert de Niels Rodin | 65.- |
| Côte de veau suisse, artichauts et tétragones | 95.- |
| Dos de chevreuil d'Autriche, choux rouge et date, coing aux épices, graines de grenade | 85.- |
| Bécasse d'Irlande, choux de Milan et Bruxelles | 95.- |
| Lièvre de France, à la royale, céleri rave, foie gras et truffe | 70.- |
| La sélection de fromages frais et affinés <i>Les fromages Suisses et Français de la maison Boujon et de la maison Bruand</i> | 22.- |

DESSERT

| | |
|--|------|
| Pomme soufflée comme une Granny Smith | 27.- |
| Poire conférence rôti, sablé croustillant, noix comme des chouchous | 25.- |
| Mangue pochée dans un jus de cassis, biscuit éponge à la pistache | 27.- |
| Figue laquée, jus de cuisson au Gamaret, miel de nos ruches et citron noir | 27.- |
| Soufflé moka, sorbet cacao, crémeux mascarpone et praliné craquant | 27.- |

Actuellement au Chat-Botté....

Découvrez une expérience culinaire exceptionnelle autour de la nouvelle table du chef.

