

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

Afin de faire découvrir la Gastronomie à vos enfants, nous proposons chaque plat en demi portion - demi tarif

Prix
A la Carte

LES ENTREES FROIDES

Dos de Saumon d'Ecosse Fumé chez Baud 26 €
Sur un carpaccio d'espadon, Marinade Pomelos Poivre de timut, Brochette et dentelle aux agrumes

Médailon de Foie Gras de Canard de Vendée Mi-Cuit 27 €
Marmelade Poires Figes, Son Sorbet Parfumé au Banyuls, Sablé aux épices

*Langoustines Côtières de Norvège Décortiquées Rôties 29 €
Tartare de Féra Fumée à l'huile d'Olive Noire, Tomates confites et asperges vertes, Coulis au Pistou

Saladine de légumes croquants d'automne 26 €
Champignons à l'huile de Truffe, Copeaux de Porc séché et Parmesan

Ballotine de Perdreaux Rouge aux Pistaches Torréfiées 27 €
Mousseline et sorbet Butternut, chutney Aigre doux aux Raisins Noirs

LES ENTREES CHAUDES

Escalope de Foie Gras de Canard de Vendée Poêlée 27 €
Sur une tranche d'ananas caramélisée Mikado Coco, Sauce parfumée au vieux Rhum

Fricassée d'escargots du Pays du Mont Blanc aux Trompettes 26 €
Embeurré de choux vert en Aumônière croquante, consommé Clair Forestier

LES POISSONS

Tronçon de Cabillaud Atlantique cuit sur peau 37 €
Piquillos Farcis de sa Brandade, tranche de Courgette grillée, vinaigrette tiède aux 3 Poivrons

Filet de Dorade grise Royale Cuit à l'unilatéral, 33 €
Fondue de poireaux au Safran, Tagliatelles de carottes, émulsion au Noilly façon Beurre Blanc à l'aneth

* Tournedos de lotte de Bretagne Poêlés 39 €
Caviar de choux fleur épicé, Fricassée Brocolis et girolles, jus de Viande Parfumé au Curry de Madras



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 Poêlé <i>Risotto forestier, Fagot de Haricot vert Jus court à la Truffe</i>	39 €
Le désossé de Pintade fermière label Rouge en deux façons <i>Mousseline de céleris, nem de giroilles, son émulsion au cognac</i>	33 €
*Noisettes de Chevreuil Rôties <i>Tatin d'endives Braisées au Jus de viande, Brocolis et marrons glacés, Réduction au Thym Génépi</i>	39 €
Escalopines de Rognon de Veau snackées <i>Bavarois de Potimarron, Fricassée de choux de Bruxelles, Sauce Madère au Foie gras</i>	37 €

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

Délice Chocolat Valrhona, Chantilly Marron Whisky <i>Mousse chocolat lait, crémeux chocolat Noir, Sorbet cacao, Brownie Noix Marrons</i>	18€
Sphère exotique Mandarine cœur coulant Passion <i>Pain d'épices Maison, Fraicheur Orange Verveine</i>	17€
Alliance Pommes Noisettes, Crème Brulée à la fève de Tonka <i>Glace Noisette et son crumble, Pomme gala au calvados et granny pochée</i>	15 €
La Poire William Revisitée confite au Caramel <i>Insert chocolat valrhona Carmelia, Sur un Sablé cacahuète Salée, Crème glacée spéculoos</i>	16 €
Soufflé Pour 2 personnes (à commander en début de repas, 20 minutes d'attente...) <i>Grand-marnier ou chocolat</i>	18 €
Farandole de Sorbets et glaces Maison <i>Fruits de Saison</i>	14€



Cuisine Entièrement Faite Maison
A partir de Produits Frais et Bruts

Menu Gourmand

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE 95€

AVEC VOTRE MENU NOUS PROPOSONS CINQ VINS AU VERRE (10cl) 57€

Saumon Fumé Chez Baud
Sur Carpaccio d'Espadon, Marmelade Pomelos, Poivre de Timut
En Amuse Bouche

Langoustines Côtières de Norvège Décortiquées
Tartare de Féra Fumée à l'Huile d'olive Noire
Tomates confites, Asperges vertes, Coulis au Pistou
SAINT VERAN ,CUVEE PRESTIGE,ROGER LASSARAT, 2014

Escalope de Foie Gras de Canard de Vendée Poêlée
Sur une tranche d'ananas caramélisée
Mikado coco, Sauce parfumée au vieux Rhum
TAVEL ROSE,DOMAINE DE LA MORDOREE, 2015

Tournedos de lotte atlantique Rôti
Caviar de choux fleur épicé, quelques giroles
Jus de viande au Curry de Madras
SAUT DU POISSON,DOMAINE CLOS DU SERRES,B&S FILLON 2013

Granité du Moment

Noisette de chevreuil Snackée
Tatin d'endives Braisées au jus de viande
Brocolis et marrons glacés, Réduction au Thym Génépi
CAIRANNE, DOMAINE DES AMADIEU, 2014

La Descente des Alpes

Délice chocolat Valrhona
Chantilly Marron Whisky, Mousse Chocolat Lait Satilia
Crèmeux Noir Guanaja, Sorbet Cacao sur Brownie Marron Noix
LE CAILLOU, DOMAINE ROCHE-AUDRAN,2009



CHÂTEAUX
&HÔTELS
COLLECTION



Cuisine entièrement faite maison

www.hotel-baud.com