

# 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 Figues, 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<br><i>Risotto forestier, Fagot de Haricot vert Jus court à la Truffe</i>                     | 39 € |
| Le désossé de Pintade fermière label Rouge en deux façons<br><i>Mousseline de céleris, nem de giroldes, son émulsion au cognac</i>       | 33 € |
| *Noisettes de Chevreuil Rôties<br><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<br><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<br><i>Mousse chocolat lait, crémeux chocolat Noir, Sorbet cacao, Brownie Noix Marrons</i>     | 18€  |
| Sphère exotique Mandarine cœur coulant Passion<br><i>Pain d'épices Maison, Fraicheur Orange Verveine</i>  | 17€  |
| Alliance Pommes Noisettes, Crème Brulée à la fève de Tonka<br><i>Glace Noisette et son crumble, Pomme gala au calvados et granny pochée</i>     | 15 € |
| La Poire William Revisitée confite au Caramel<br><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...)<br><i>Grand-marnier ou chocolat</i>                           | 18 € |
| Farandole de Sorbets et glaces Maison<br><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](http://www.hotel-baud.com)